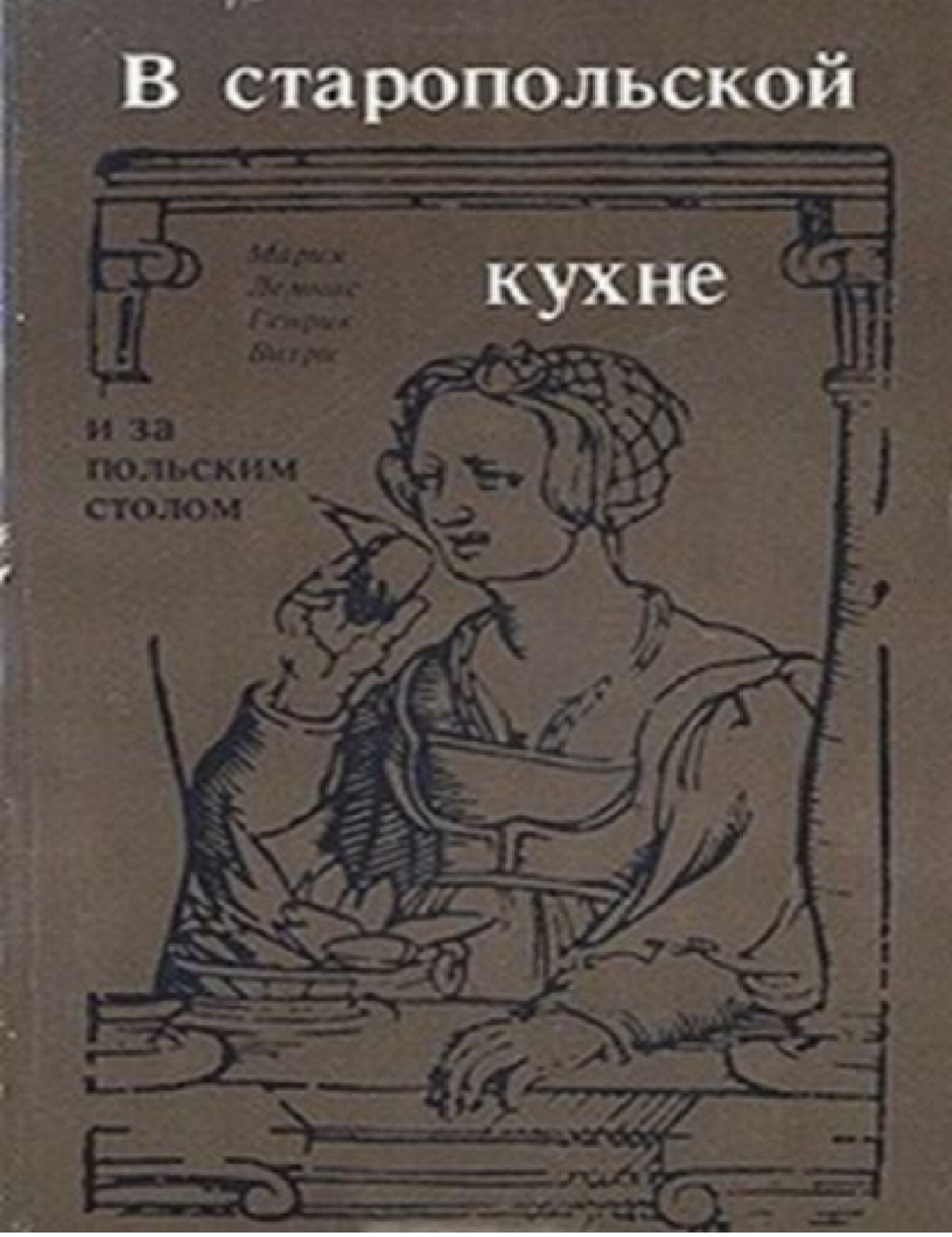
В старопольской кухне

Марек
Лемнис
Генрик
Бигеле

и за
польским
столом



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Исторический очерк старой польской кухни различных сословий с приведением большого числа кулинарных рецептов. Как для любителей кулинарии, так и польской истории.

- Мария Лемнис. Генрих Витри
  - Вступление. Поваренная книга?
  - Легенды и история
    -
    - Граматка, или фарамушка, из пива
    - Пивной суп с желтками
    - Пивной суп со сметаной и творогом
    - Винная полевка с пряностями
    - Винный суп с желтками
    - Гречневая каша
    - Гречневая каша рассыпчатая пареная
    - Гречневая каша жареная
    - Польский крупеник
    - Краковская каша
    - Краковская каша печеная
    - Краковская каша с изюмом «королевская»
  - За столом королей и горожан: краковский съезд «на высшем уровне» в 1364 г
  - Во времена правления Ягеллонов
    -
    - Флячки по-польски
    - Пульпеты к флячкам
    - Колдуны литовские
    - Хлодник литовский
  - Об охоте и дичи в польской кухне
    -
    - Заяц по-польски в сметане
    - Цомбер из кабанины в соусе из плодов боярышника
    - Цомбер из дикой козы по-литовски
    - Фазан жареный
    - Куропатки и перепелки жареные
    - Можжевеловый соус
    - А если дичи нет…
    - Жаркое из свинины «под дичь»
    - Жаркое из говядины «под дичь»
    - Утка «под дичь»

- О грибах
  -
  - Горячая закуска из сушеных грибов
  - Суп из свежих грибов
  - Утка по-краковски с грибами
  - Грибные котлеты (постное блюдо)
  - Грибы сушеные, как свежие
  - Старопольские зразы с грибами и сметаной
  - Жаркое-рулет из говядины с грибами
  - Омлетный «торт» с грибами
  - Яичница с грибами
  - Рыжики на сковороде
- Польское гостеприимство и правила хорошего тона
  -
  - Картофель по-пастушьи
- При короле Стасе
  -
  - «Обеды по четвергам»
  - Цомбер бараний в сметане
  - Жаркое из баранины, начиненное ветчиной
  - Жаркое из баранины «под дичь» № 1
  - Жаркое из баранины «под дичь» № 2
  - Свекла к жаркому из баранины и к дичи
- Рождество
  -
  - Красный борщ
  - Ушки к борщу
  - Пирожки к борщу
  - Суп грибной
  - Суп миндальный
  - Карп жареный
  - Карп по-польски под серым соусом
  - Щука по-еврейски (холодная закуска)
  - Судак отварной
  - Капуста с грибами и ореховыми крокетами
  - «Ламаньце» с маком
  - Тесто для «ламаньцев»
  - Компот из чернослива и инжира
  - Старопольский пряник праздничный
  - Маковник праздничный
  - Песочно-дрожжевое тесто
  - Тесто дрожжевое (более трудоемкое)
  - Начинка из мака
- Пасха

- Баба сбивная «муслиновая»
- Баба «пуховая»
- Баба шафранная
- Мазурка ореховая с пенкой
- Старопольская мазурка «королевская»
- Мазурка финиковая
- Мазурка ореховая на белках
- Торт песочный краковский
- Торт шоколадный польский
- Торт орехово-миндалъный без муки и крема
- Жур
- Жур постный
- Жур с колбасой
- Сельдь по-польски
- Бигос
- Поросенок фаршированный, зажаренный целиком
- Фарш № 1
- Фарш № 2
- Фарш № 3
- Соус польский к мясным блюдам (витаминизированный)
- Хрен по-литовски
- Свекла маринованная

○ Кулинарный репортаж из 1875 года

○ Некоторые польские кулинарные рецепты

-
- Мясо отварное (бульонное), запеченное в соусе с хреном
- Язык говяжий под серым соусом
- Жаркое говяжье по-еврейски
- Жаркое по-гусарски
- Жаркое из свинины с тмином по-польски
- Клецки картофельные
- Зразы на разный манер
- Зразы завивные
- Зразы натуральные отбивные
- Зразы по-наполеоновски
- Колбаса в польском соусе
- Цыплята по-польски
- Зеленый салат по-польски
- Салат из огурцов по-польски
- Индюк (индейка) жареный с двойным фаршем
- Голубцы

        - Голубцы с рисом и грибами
        - Голубцы с рисом и мясом
        - Голубцы по-деревенски
        - Вареники
        - Начинки
        - Калачики с луком
        - Калачики с капустой
        - Пончики варшавские (замечательные!)
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13

Мария Лемнис. Генрих Витри
В старопольской кухне и за польским столом

Вступление. Поваренная книга?

Конечно, поваренная, с тем лишь, что несколько иная, так как выдержана в стиле непринужденного повествования, в котором типично польские кулинарные рецепты переплетаются с общей характеристикой польских кулинарных обычаев.

О старопольской кухне пишут и говорят много. Одни порицают ее за излишества и обилие крепких напитков, другие хвалят за несомненные достоинства: своеобразие, простоту, сытность.

Как бы то ни было, но старопольская кухня — это не только и не исключительно кухня богачей, поглощавшая подчас целые состояния, с ее пышными трапезами и несметным количеством блюд.

Собственно старопольская кухня складывалась под влиянием трех «кулинарных начал»: крестьянского, городского и шляхетского. На протяжении веков они то приближались друг к другу, то отдалялись, и в конце концов слились в единый, но столь же разнородный и богатый польский кулинарный стиль.

Впрочем, отличия между этими «началами» были не так уж разительны, например, в «шляхетской кухне» можно выделить кухню магнатов, кухни средней и мелкопоместной шляхты, правда, последняя, мало чем отличалась от кухни крестьянской. Что ж, богатый всегда ел лучше, чем бедный. Иначе говоря, в старой Польше было несколько категорий кухонь (по З. Куховичу — в XVII и XVIII вв. их было даже пять), и зависели они не только от зажиточности, но также от традиций и культуры данной среды и отдельных ее представителей.

Истории и здесь принадлежит не последняя роль, ибо полные драматизма бурные политические события и общественные перемены наложили свой отпечаток на то, что и как едали в старину. Поэтому, читатель, не удивляйся, если в нашем «кулинарном» рассказе нет-нет да и отзовется подчас «большая история», влиявшая и влияющая на все сферы жизни народа.

Старопольская кухня все еще не имеет достойной себя монографии, все еще ждет своего, увлеченного этой благодарной темой историка. Но это не значит, что ее окружает заговор молчания. Напротив. О ней писалось весьма немало. Многие давние и современные авторы затрагивали эту тему в работах, посвященных либо отдельному историческому периоду, либо избранному вопросу, чем и обогатили наши познания о старопольских кулинарных обычаях. Самой ценной и вместе с тем новейшей публикацией на эту тему является, несомненно, книга

упомянутого выше Збигнева Куховича «Старопольские обычаи XVII–XVIII вв. (Лодзь, 1975)». Автор первой польской хроники, написанной в 1112–1116 гг., монах неведомого нам имени и происхождения, названный позднее Галлом Анонимом, открывает длинную вереницу авторов, которые в своих произведениях описывают польские блюда, застолья и кулинарные обычаи. Если собрать все старопольские источники: отрывки из многочисленных мемуаров, бесчисленные «фрашки» — сатирические шутки, эпиграммы, не говоря уже об интереснейших описаниях кулинарных обычаев посещавшими Польшу иностранцами, материал оказался бы настолько богатым, что одному исследователю на его обработку не хватило бы жизни.

Стоит заглянуть и в, увы, немногочисленные, дошедшие до нас старопольские издания и рукописи по кулинарии, в том числе в изданный в 1682 г. «Compendium ferculorum» Станислава Чернецкого. К этой книге обращался Адам Мицкевич, описывая в Книге двенадцатой «Пана Тадеуша» последний старопольский пир.

Мы надеемся, что в будущем, недалеком либо отдаленном, такая книга будет, наверняка, написана. А поскольку таковой еще нет, мы решили обратиться к некоторым источникам, чтобы украсить нашу скромную, посвященную польской кухне работу, историями и анекдотами, относящимися к ее славному, многовековому прошлому. И хотя кулинарные обычаи составляют всего лишь малую толику нашей национальной культуры, они столь красочны, что на них стоит остановиться несколько дольше, ибо они образуют непрерывную нить традиций, соединяющих наше прошлое с настоящим.

А поскольку мы даже и не пытаемся дать исчерпывающую картину польского кулинарного прошлого, картину, которую, словно огромную мозаику, пришлось бы составлять из тысяч красочных деталей, мы решили просто непринужденно побеседовать на эту тему.

Польские кулинарные обычаи — это не только свойственная полякам система питания. Они складывались и под влиянием буйного национального темперамента, и известного польского радушия, искренности, жизнерадостности, душевной широты и чувства прекрасного, проявлявшегося в старопольской сервировке стола, а также верности традициям, одним словом, многих черт, составляющих то, что в целом можно назвать польским характером.

Многие из нас помнят полные трагизма, грустные праздники Рождества и Пасхи в годы последней войны: жестокий гитлеровский террор, неуверенность в завтрашнем дне, голод и

унизительное рабство, навязанное оккупантами. А как поднимали дух голодные сочельники тех лет, хотя жидкий отвар из мерзлой свеклы лишь отдаленно напоминал борщ, а вместо традиционной рыбы на столе красовалась с трудом раздобытая селедка, разделанная на малюсенькие кусочки. С каким волнением мы делились облаткой, желая друг другу всего наилучшего и вспоминая тех, кто погиб в бою, либо был замучен в застенках гестапо. Подобные волнения сопутствовали нам и на Пасху, когда мы делились традиционным пасхальным яичком. Это не было застолье, ибо приготовленное угощенье не могло утолить голод, — это были патриотические символы, помогавшие выстоять, выжить, дождаться. Выросло молодое поколение, которое знает те страшные годы лишь по рассказам и литературе. Для них сочельник и радостные семейные торжества вокруг обильно заставленного праздничного стола не омрачены трагическими воспоминаниями. Пусть они и останутся такими навсегда.

Миллионы поляков, рассеянных по всем континентам, бережно хранят традиции польской кухни и передают их молодым. И нередко в ресторане можно увидеть, как польские эмигранты, приехавшие с экскурсией в Польшу, внимательно изучив в ресторане меню, выбирают чисто польские блюда, которые они знают подчас лишь по рассказам.

Работая над нашей книгой, мы думали и о них. Гигантская мировая пищевая индустрия, продукция которой составляет важную статью широко разветвленной международной торговли, приводит к постепенному стиранию граней между кухнями высокоразвитых народов, и они начинают уподобляться друг другу, хотя пока что этот процесс, надо сказать, протекает медленно. Вместе с тем наблюдается растущий интерес к национальным кухням, I что весьма знаменательно. Таким образом, в культурный обмен между народами в последнее время включилось и кулинарное искусство.

Поваренные книги, содержащие кулинарные рецепты разных народов, пользуются огромной, все растущей популярностью, подобно ресторанам, специализирующимся на французских, испанских, итальянских, греческих, турецких, китайских, еврейских, югославских, индонезийских блюдах и т. д. В этом международном кулинарном хоре польская кухня занимает, несомненно, достойное место. В нашей книге вы не найдете рецептов каких-то особенно изысканных и редких кушаний. Мы старались ознакомить читателей со способами приготовления блюд, появляющихся на польском столе каждодневно, не забывая и праздничного меню, которому мы посвятили разделы

«Рождество» и «Пасха». Нам хочется, чтобы собранные нами и вплетенные в повествование о польских кулинарных обычаях рецепты вдохновили читателей на их приготовление, а тем самым и продолжение традиций польской кухни.

Легенды и история

Человек ел с момента своего появления на земле, и добыча пропитания была если не важнейшим, то одним из основных его занятий. Вероятно, прошло несколько миллионов лет, прежде чем он начал создавать то, что мы называем культурой.

Палеонтологи с полной определенностью установили, что первые скопления людей были рассеяны по разным климатическим зонам нашей планеты, следовательно, первые представители рода человеческого должны были питаться по-разному, в зависимости от условий существования.

Время текло тогда, с нашей точки зрения, очень медленно, и мы никогда не узнаем, когда еда, не перестав быть и по сей день насущной потребностью, начала превращаться во все более умело дозированное удовольствие. Это было так давно, что невозможно установить даже приблизительные даты. Ведь лишь в конце IV и в III тысячелетиях до н. э. из мрака истории появляются государства высокой культуры, в том числе и кулинарной, например Египет, Вавилон, Китай. Это и был, пожалуй, период становления первых национальных кухонь, отличавшихся несомненной утонченностью и тяготением к роскоши. Ведь жизнь произведения кулинарного искусства так коротка, как жизнь поденки, а первые польские записанные рецепты, по сравнению с другими письменными памятниками, очень молоды. Передаваемые изустно, подобно народным песням, они либо забывались — такова судьба значительной части кулинарных рецептов прошлого — либо возрождались в новом, усовершенствованном виде, не отставая от достижений в других областях культуры. Однако некоторые из древнейших блюд и напитков дошли до наших дней в почти неизменном виде, взять хотя бы жаренное на вертеле мясо, каши, сыры, хлеб, вино и пиво.

Основой старопольской кухни послужила кухня древних славян. К сожалению, в памятниках древней письменности мы находим весьма скупые, да и не всегда достоверные упоминания о славянских племенах, населявших некогда территорию Польши. Но по-настоящему богатым и лишь частично изученным архивом оказались польские земли, хранящие тысячи предметов — этих подлинных, бесценных для историка документов.

Итак, благодаря археологам перед нами предстает все более полная картина славянской, польской истории и даже возможность восстановления в самых общих чертах повседневной жизни людей, населявших эти земли.

Польское государство появилось не вдруг, не на бесплодной в

культурном отношении почве. Уже у полян зародилась и была воплощена в жизнь идея создания сильного государства, способного дать решительный отпор захватническим притязаниям соседей.

Археологи в ходе многочисленных и весьма успешных раскопок установили, что уже в I–V вв. н. э. племена, населявшие нынешние земли Польши, поддерживали оживленные торговые связи, в частности с Римом. И хотя римские легионы никогда не дошли до берегов Вислы, римские купцы не только знали земли, лежавшие в бассейнах Одры и Вислы, но и, продвигаясь по известному в древние времена разветвленному «янтарному пути» появлялись на заселенном славянами побережье Балтики. Они знали больше о природных богатствах славянских земель, об их обрядах и культуре, чем великие историки древности, не исключая Тацита которые черпали сведения о славянах «из вторых рук». Но расчетливые, осмотрительные купцы неохотно рассказывали о дальних странах, боясь конкуренции со стороны других «фирм».

Славянские земли, на которых образовалось польское государство, кроме очень дорогого в старину янтаря, считавшегося тогда одной из «самых устойчивых валют», были богаты также ценной пушниной. В I–V вв. н. э., как свидетельствуют раскопки, ввозилось много римских, византийских и даже египетских товаров. На польских землях найдено не только множество римских монет, но и много предметов роскоши, как например, богато украшенные кубки, драгоценные золотые и серебряные украшения, римские золотые медальоны с изображениями императоров, разнообразная серебряная, бронзовая и керамическая посуда, изделия из стекла и т. д.

Несмотря на то, что вывоз оружия из Рима в «варварские» страны был строго запрещен, среди археологических находок оказались и римские мечи. Видимо, нелегальная торговля оружием «стара, как мир». Ввозились и виноградные вина, что опровергает мнение, будто они появились на столе знатных феодалов лишь после принятия Польшей христианства. Конечно, в те времена, о которых идет речь, они были доступны лишь немногочисленным самым богатым князьям.

В те-то вот отдаленные, слабо изученные историками времена и уходит своими корнями «родословная» польской кухни. У знати она, наверняка, была более изысканной, а благодаря иностранному влиянию и более разнообразной. Но и кухня исконно славянская, несмотря на некоторую простоту, была сытной и отнюдь не однообразной.

В хронике Анонима, прозванного Галлом, написанной в годы правления Болеслава Кривоустого (1107–1138), о Польше написано так: «Хотя это лесистая страна, но изобилует она золотом и серебром, хлебом и мясом, рыбой и медом (…); страна, где воздух чистый, земля плодородная, лес медоносный, воды рыбные, рыцари воинственные, крестьяне трудолюбивые, кони выносливые, готовые к пахоте, коровы молочные, овцы пушистые».

Зачатки нашей истории озарены блеском двух пиршеств. О первом сложены легенды, но есть в них зерно исторической правды. Второе, исторически достоверное, с точной датой, было невиданным по роскоши и богатству приемом явно политического характера. Первое, скромное, устроил Пяст, пахарь князя Попеля, по случаю пострижин (первой стрижки волос) своего сына Семовита. Одновременно с этим и на дворе Попеля праздновались пострижины двух его сыновей. В избу Пяста постучались два таинственных странника, прося приюта, в котором им отказал Попель. Пяст с женой Репкой приняли странников с истинно польским радушием. Те, в свою очередь, в благодарность за это сотворили чудо, размножив приготовленное Репкой угощенье, к превеликому удивлению хозяина и его гостей. А юный Семовит, после изгнания ненавистного всем Попеля, стал родоначальником королевской династии Пястов, правившей в Польше до 1370 г. и оборвавшейся со смертью Казимира Великого.

Галл Аноним, описывая пострижины Семовита, подробнее останавливается на необыкновенных событиях, сопутствовавших обряду. Это как бы был знак свыше, что род Пястов достоин занять место Попелидов. Об угощенье летописец упоминает вскользь. Мы узнаем лишь, что Пяст велел заколоть для гостей свинью, но о способе приготовления кушанья ничего не написал. Мы догадываемся, что Репка приготовила и другие блюда. Галл добавляет, что гости Пяста обильно запивали яства хорошо перебродившим пивом. Описывая гостеприимство Пяста и Репки, Галл отмечает, что «бог вознаграждает за гостеприимство даже язычников». Галл был иностранцем, монахом, и от его внимания не ускользнуло польское радушие, присущее, впрочем, всем славянам; на страницах своей хроники он не раз восхваляет эту черту.

Однако самым известным польским «дипломатическим банкетом» раннего средневековья, прославившимся на всю Европу, был пир, устроенный в 1000 г. Болеславом Храбрым в Гнезно, бывшем тогда столицей Польши, в честь императора Оттона III. Император совершил паломничество в Гнезно к могиле

св. Войцеха и при этом встретился с польским князем, чтобы обсудить свои далеко идущие и, как вскоре оказалось, весьма утопические политические планы. Юный император, мечтатель и мистик, стремился воскресить римскую империю, в состав которой входили бы равноправные народы Европы, объединенные под скипетром императора, мирского наместника Христа на земле. Питая дружеские чувства и доверие к польскому князю, он хотел заручиться его поддержкой в осуществлении своей, великой идеи.

Галл Аноним описывает великолепие встречи и приема исключительно красочно, опираясь, вероятно, на многочисленные сообщения, так как со времени описываемых событий минуло уже более ста лет.

Так вот, князь Болеслав «… приготовил к прибытию императора чудеса из чудес: выстроил на широкой равнине полки рыцарей, за ними вельмож, словно хоры, расставил. У каждого полка свой цвет одежды. Красота! А украшения — не побрякушки какие-нибудь дешевые — цены им нет и на всем свете лучше не сыщешь (…). Римский император, уж на что славен, богат и всемогущ, воскликнул с восхищением: «Клянусь короной моей империи! То, что вижу, превосходит все, о чем гласила молва». И по совету своих магнатов добавил во всеуслышанье: «Не приличествует такого великого мужа (…) князем или графом величать, а должно возвести его на королевский трон и увенчать короной». И, сняв с головы своей императорскую диадему, он украсил ею голову Болеслава в знак мира и дружбы, а в ответ на преподнесенное триумфальное знамя подарил ему гвоздь с распятия Христа и меч св. Маврикия, Болеслав же взамен вручил ему десницу св. Войцеха. И такой в тот день воцарился мир да любовь, что император именовал его братом, сподвижником империи и назвал другом».

Болеслав был натурой широкой, поистине королевской. Галл Аноним сообщает в своей хронике, что польский князь, «устраивая в течение трех дней (…) истинно королевские и императорские трапезы», подарил Оттону всю золотую и серебряную столовую посуду, а сверх того и много других столь же драгоценных вещей. Щедро одарил он и императорскую свиту, так что «из приятелей стали они самыми большими друзьями».

К сожалению, мы не знаем, какие кушанья подавались на тех золотых и серебряных блюдах, которые получил в подарок император. Можно лишь догадываться об их великолепии. Пили и вино, так как Оттон, приверженец римских традиций, предпочитал его пиву. Кроме чисто польских, были, наверняка, яства, подававшиеся в те времена при королевских дворах в

странах, с которыми двор Болеслава Храброго поддерживал оживленные связи, что, несомненно, не могло не повлиять на меню гнезненского пиршества. Но и повседневная кухня на гостеприимном дворе короля Болеслава Храброго была обильной, сытной и разнообразной, а по словам Галла Анонима — типично польской:

«Свой двор он содержал в таком порядке и богатстве, что в каждый будний день велел накрывать 40 главных столов, не считая малых; никогда не расходовал на это ничего чужого, а все из собственных запасов. Были у него ловчие и охотники всех национальностей, которые, каждый по-своему, ловили птиц и зверье, а из этих четвероногих и из птицы готовили для его стола разнообразные блюда».

Ибрагим ибн Якуб, еврейский купец-дипломат, родом из Испании, посетил во время своих многочисленных странствий в 966 г. также и Польшу. Он описал не только богатства страны, но и отметил, что во времена правления Мешко I (ок. 960–992) Польша была самым большим по территории и лучше всего организованным западнославянским государством. Предусмотрительный князь принял в 966 г. христианство от чехов, защитив тем самым страну от засилья немецкого духовенства. Он пользовался влиянием в Германии как среди магнатов, так и при дворе вдовствующей императрицы Теофано, византийской принцессы. Сын Мешко I Болеслав Храбрый, который с такой пышностью принял Оттона III, пребывал какое-то время в качестве заложника при дворе Оттона I и, следовательно, мог присмотреться к манерам и обычаям, считавшимся тогда верхом аристократизма.

Добавим, что сын Болеслава Храброго, Мешко II, женившись на дочери лотарингского наместника Эзона, приходившейся к тому же племянницей императору Отгону III, славился своей культурой и образованностью, знал латынь и греческий. Такие знатные и широкие родственные связи не могли не оказать влияния и на придворную кухню.

Но оставим высокие сферы и вернемся к истинно польской кухне, блюда которой пользовались всеобщей популярностью, а традиции жили в веках и передавались из поколения в поколение. Эти блюда ели не только в крестьянских избах, но и в резиденциях сильных мира сего, конечно, в разных вариантах — простонародных и изысканных. Не следует забывать, что еще в XV в. коронные крестьяне были в большинстве своем людьми зажиточными, держали много скота, не исключая и лошадей. Зажиточному крестьянину не раз случалось одалживать шляхтичу деньги. Однако со временем положение крестьян ухудшилось,

особенно при королях Саксонской династии, а в середине XVII в. они влачили уже жалкое существование. Но тогда и бедной мелкопоместной шляхте жилось немногим лучше.

Перенесемся, однако, в далекое прошлое и заглянем в кладовку богатого крестьянина, либо не бедного, хотя и отнюдь не богатого шляхтича. Как известно, содержимое кладовки зависит не только от зажиточности и трудолюбия хозяина, но и от рачительности и умения хозяйки, ведь и шляхтичи, и крестьяне в течение многих веков вели натуральное хозяйство.

Прежде всего нас удивит разнообразие запасов: несколько сортов круп, пшеничная и ржаная мука, горох, бобы, конопляное масло, сушеные и соленые грибы, говядина и свинина, соленая и копченая, нередко дичь, старославянские колбасы, сало, сыры, масло, яйца, мед, которым подслащивали блюда, а также шипучий медовый напиток, деревянные бочонки легкого, освежающего пива. Мы перечислили лишь важнейшее «сырье», главные продукты, а ведь это далеко не полный перечень. В старинной польской кухне было много овощей, хотя их ассортимент был куда скромнее, чем сегодня. Ели тогда свежие и соленые огурцы, морковь, свежую и квашеную капусту, столь же любимую поляками, репу, чеснок, лук. Раньше, чем в других странах Западной Европы, в польской кухне стали употреблять тмин и петрушку. Наши предки уже в те отдаленные времена сажали яблони, вишни, черешни, сливы и несколько позднее груши.

В местностях с благоприятным климатом выращивался виноград. В описании Кракова, относящемся к XII в. говорится: «Это красивый и большой город, со множеством домов и жителей, ярмарками, виноградниками и садами». Следы польского виноделия сохранились, в частности, в названиях некоторых местностей (например Виняры). Виноградарство не получило широкого развития, хотя королева Бона (1518–1557) упорно насаждала его. В морозные польские зимы виноградники погибали, и вина стали ввозить из-за границы. В Польше изготовлялись плодовые вина на меду; правда, они считались менее изысканными, но зато были намного дешевле и приятнее на вкус.

Девственные леса изобиловали разной ягодой, а в многочисленных реках водилась рыба, которую вялили, коптили и солили.

В кушанья добавляли дорогую в те времена соль, которая тоже привозилась из соседних стран. Мы с полным основанием можем сказать, что пряности появились на польском столе весьма давно. Ведь через польские земли пролегало много древних

торговых путей, связанных с такими богатыми пряностями центрами, как Рим и Византия. Упоминавшийся уже Ибрагим ибн Якуб отмечает, что Майнц был центром торговли пряностями на всю северную и восточную Европу. Посетив в 973 г. Майнц, он был поражен огромными складами перца, имбиря, гвоздики и других пряностей, которые, как он говорил, «растут только на самом далеком Востоке, а ведь этот город лежит на Западе». Итак, трудно себе представить, чтобы таким привлекательным товаром не заинтересовались польские хозяйки, тем более, что он шел через Польшу транзитом. Следовательно, уже в древней Польше было что варить, печь и жарить, а в богатых домах в кушанья добавляли не только соль.

Появились, особенно на столах магнатов, блюда, приготовленные по рецепту кухонь соседних стран. Иностранные купцы, продавая пряности, наверняка демонстрировали и их применение. Останавливаясь на постой, что было неизбежно во время столь длительных, трудных и опасных путешествий, они, вероятно, готовили для себя еду по своим собственным рецептам, и польские хозяйки имели возможность ознакомиться с кулинарными новшествами. Печь хлеб славяне научились, по всей вероятности, от готов. Хлеб играл важную роль в славянских религиозных обрядах задолго до принятия христианства, которое восприняло много языческих обычаев, сросшихся с некоторыми христианскими праздниками, прежде всего с Рождеством и Пасхой. Хлеб в Польше всегда был окружен чуть ли не религиозным почитанием. Кусок хлеба, упавший на пол, поднимали и с извинениями целовали. Впоследствии, прежде чем начать резать новую буханку, ее осеняли крестным знамением. Хлебом и солью встречали и по сей день встречают почетных, дорогих гостей, а также новобрачных в дверях их квартиры. Замечательный польский поэт-романтик Циприан Камиль Норвид (1821–1883), тоскуя в эмиграции по Польше, писал:

> По тем просторам, где крошек хлеба
> Не бросят наземь, считая все же
> Их даром неба, тоскую, боже. [1]

О популярности хлеба в Польше свидетельствуют многочисленные старые поговорки, как например: «Хлеб пуще всего связывает»; «Хлеб плачет, когда его даром едят»; «Хлеб, трудом добытый, бывает вкусный и сытный»; и более острые: «Кому хлеб повредит, тому палка поможет».

Разнообразны были и сорта польского хлеба. Иностранцы, посещавшие Польшу, были в восторге от того, что он сохраняет

настоящий хлебный вкус и аромат. Пшеничный хлеб, выпекаемый в старину на дому в листьях капусты либо хрена из муки крупного помола, так называемый деревенский, сейчас, увы, стал редкостью.

Поляки были большими любителями и знатоками каши. И связанные с кашей традиции уходят в глубь веков. Об обрядовом значении каши в старой славянской кухне можно было бы написать много интересного. «Кормление молодых кашей» означало обручение, а «бабья каша» — сватанье. В языческие времена, когда рождался ребенок, богиням подносились дары из каши, меда и сыра, дабы жизнь новорожденного была долгой и счастливой.

Уже в те далекие времена польские хозяйки знали много способов приготовления каши. Они варили из круп густые питательные супы, молочные каши, запекали и томили их в печке, сдабривали салом, добавляли в них грибы и чернослив, подавали к разным мясным блюдам (ведь картофель появился лишь спустя несколько веков) и обильно поливали соусом. Пристрастие поляков к кашам нашло отражение в старопольской пословице «Поляк не даст себе в кашу дуть» (поляк не даст себя в обиду — таков смысл этой красноречивой метафоры).

Популярность круп начала падать с появлением картофеля, но не сошла на нет. В современной польской кухне по-прежнему высоко ценится гречневая каша к жаркому и особенно к зразам, ячменная каша и очень вкусная, нежная «краковская».

Повседневным напитком славян в течение долгих веков было пиво и замечательные шипучие медовые напитки. Тогда уже были известны и вина, но «час вина» пробил в старопольской кухне значительно позже.

Славянское пиво было легким, светлым, зеленоватого цвета и бодрящим. Тогда его пли так, как мы сейчас пьем минеральную воду — для утоления жажды и во время еды. Пиво приготовляли первоначально в каждом доме для собственного пользования. На завтрак подавалось подогретое пиво с кусками творога либо с гренками. Знаменитый польский пивной суп, называемый «граматкой» или «фарамушкой», пользовался широкой популярностью, особенно в шляхетских усадьбах, вплоть до середины XIX в.

К свадебному пиву в старину добавлялся хмель, которому приписывались чудодейственные свойства. Об этом говорится в одной из старейших народных песен, сложенной, видимо, еще в языческие времена:

Хмель, ты мой хмель, вверх расти,

Чтоб девице-красавице скорее расцвести.

Пиво и меды были национальными польскими напитками еще в начале XVI в. Замечательный польский историк Ян Длугош (1415–1480) рассказывает, что сандомирский и краковский князь Лешек Белый (1186–1227) обратился к папе римскому с просьбой освободить его от присяги совершения паломничества в Священную землю, объясняя это тем, что там не знают пива и меда, а он других напитков не пьет. Аргумент был настолько убедительным, что просьба князя была удовлетворена. Ходили слухи, что папа Клеменс VIII, посетивший Польшу в 1588 г. в качестве легата святейшего престола, стал большим энтузиастом знаменитого пива, изготовлявшегося в Варке. Когда он, уже будучи папой, серьезно занемог, то в горячечном бреду просил варецкого пива, повторяя: «Piva di Varka». Собравшиеся у папского ложа кардиналы, полагая, что папа вызывает какую-то святую, начали молиться: «Sancta Piva di Varka, ora pro nobis».

Старопольских сортов пива, выпускавшихся в различных городах, насчитывалось несколько десятков. Известное по сей день гродзинское пиво вывозилось даже в Бранденбург. Славилось также монастырское пиво и «шляхетское», рецептура которого хранилась в глубокой тайне.

Пивоварение рано превратилось в важную и весьма доходную отрасль национального промысла. Так, например, богатый пивоваренный цех в Кракове существовал уже в XI в. и имел собственную башню на городской стене, с которой во время осады пивовары защищали город.

Подходит к концу наш беглый обзор старопольских кулинарных традиций, традиций прекрасных, достойных нашей памяти. Позднейшие магнатские традиции — это уже новая глава и в истории польского кулинарного искусства.

А вот несколько старинных рецептов приготовления супа из пива и вина и некоторых способов варки каш. Горячие пивные и винные супы, питательные и взбадривающие, подавались к завтраку, реже на ужин.

Граматка, или фарамушка, из пива

Это старопольский постный суп, очень популярный в давние времена, так как постились тогда часто и посты соблюдались весьма строго.

В эмалированную кастрюлю налить 1 л светлого легкого пива и вскипятить со 120 г мякиша серого ржаного хлеба, добавив 1 ст. ложку сливочного масла, 1/3 чайной ложки тмина, щепотку соли и 50–80 г сахара. Когда суп вскипит, протереть его сквозь сито и разбавить 1/2 л кипятка.

Пивной суп с желтками

У этого супа наверняка будет больше любителей, чем у терпкой на вкус постной граматки, поскольку он нежнее и обладает приятным пряным ароматом, который так ценился в старопольской кухне. 3/4 л светлого легкого пива вскипятить с 1/2 л воды, 2–3 бутонами гвоздики, кусочками корицы. Горячий суп заправить 4 сырыми желтками, растертыми до пышности с 80-100 г. сахара. К супу подать гренки из хлеба, подрумяненные на сковороде с 1 ст. ложкой масла.

Пивной суп со сметаной и творогом

И этот суп подавался на завтрак, пока его не вытеснил на польском столе кофе. В эмалированной кастрюле вскипятить 3/4 л светлого пива, добавить 1/4 л густой, не слишком кислой сметаны. Горячий суп сразу же заправить 3 сырыми желтками, растертыми до пышности с 80-100 г сахара. В каждую тарелку положить немного покрошенного (либо нарезанного кубиками) не кислого творога и залить горячим супом. Отдельно можно подать подрумяненные на масле гренки из хлеба.

Винная полевка с пряностями

Этот суп намного моложе пивных. Долгое время он считался одним из самых изысканных супов, и его тоже подавали на завтрак. Большими любительницами этой полевки были дамы. В эмалированной кастрюле вскипятить 1/2 л красного сухого вина (если берется сладкое вино, то добавляется меньше сахара) с 1/2 л воды, 3 бутонами гвоздики, кусочками корицы, кусочком лимонной либо апельсиновой цедры и 100 г сахара. Перед подачей на стол суп заправить 1/8 л сливок.

Винный суп с желтками

1/2 л белого сухого вина (может быть плодовое, например яблочное) вскипятить с 1/2 л воды. Отдельно растереть 4 сырых желтка со 100 г сахара, добавить в суп, снятый с огня, и слегка взбить веничком до появления аппетитной пены. Оба супа можно подавать в чашечках с бисквитами.

Гречневая каша

Это «королева» польских каш, ароматная и вкусная. Она подается как гарнир (вместо картофеля) ко всяким разновидностям польских зраз, жареному мясу и горячим соусам. Хороша с молоком и особенно с простоквашей. Особенно ценится гречневая крупа «каленая», то есть приготовленная из обжаренной гречихи. Она отличается коричневым цветом и своеобразным ароматом при варке. Веяния кулинарной моды коснулись и польской кухни, но привилегированного положения гречневой каши не поколебали ни менее ценный по своим питательным качествам рис, ни даже картофель.

Гречневая каша рассыпчатая пареная

1 стакан (1/4 л) каленой гречневой крупы тщательно перебрать (в крупе могут быть мелкие камешки и другие примеси), всыпать в кастрюлю, где предварительно растоплено 50 г свиного сала. С салом каша вкуснее, чем с маслом. Поджаривать крупу, помешивая до тех пор, пока зернышки не пропитаются жиром и слегка не подрумянятся. Залить крупу подсоленной кипящей водой (1 1/4 стакана) и продолжать варить на слабом огне, лучше всего на асбестовой подставке. Когда вода впитается, прикрытую крышкой кастрюлю поставить на 45 минут в умеренно нагретую духовку. Приготовленная таким образом каша получается идеально рассыпчатой. Можно также вместо воды залить кашу легким отваром из сушеных грибов. Результат превосходный!

Гречневая каша жареная

2 стакана некаленой гречневой крупы залить 1 1/2 л подсоленной кипящей воды и варить на слабом огне до тех пор, пока вода не впитается. Тогда кастрюлю прикрыть крышкой и поставить на 45–50 минут в умеренно нагретую духовку. Горячую кашу выложить на чистую, увлажненную холодной водой доску и разровнять ножом, сделав слой толщиной в палец. Доску поставить в холодное место, чтобы каша хорошо загустела. На следующий день нарезать кашу кубиками и поджарить на смальце либо масле. Это настоящий старопольский гарнир к жаркому с соусом, так как каша особенно вкусна с насыщенными мясными и грибными соусами.

Польский крупеник

1/2 кг говядины и 1/2 кг изрубленных на маленькие куски говяжьих костей залить 2 л воды и варить на медленном огне. Через час добавить овощи (морковь, петрушку, лук-порей, сельдерей и репчатый лук) и 4 маленьких сушеных грибка. Когда мясо сварится, процедить бульон. Мясо нарезать кубиками, овощи и грибы — соломкой.

Отлить 1/2 л готового и подсоленного бульона и сварить в нем 120–150 г перловой крупы. Когда крупа разварится, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и быстро растереть кашу добела деревянной ложкой.

Сваренную кашу соединить с остальным бульоном и, добавив нарезанные кубиками 3 картофелины, снова поставить кастрюлю на огонь. Картофель варить 15–20 минут. После этого в крупеник добавить нарезанное мясо, грибы и овощи, суп посолить по вкусу и перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Крупеник можно сварить и на свиных костях, заменяя говядину свининой либо 250 г нежирной копченой грудинки (когда сварится, нарезать ее мелкими кубиками и добавить в суп).

Польский крупеник — не только очень вкусный, но и исключительно питательный суп. Если картофель подать отдельно, приправив его поджаренным на масле луком либо только жиром и посыпав зеленью петрушки, крупеник будет и первым и вторым блюдом, ибо наши аппетиты уже не те, что в старину.

Краковская каша

Краковской называется мелкая, круглая, исключительно приятная на вид крупа, изготовляемая из соответственно дробленной гречихи. Кашу из нее очень любила королева Анна Ягеллонка (1523–1596), предпочитая ее считавшемуся деликатесом рису. И поэтому из Кракова Регулярно присылали в Варшаву мешочек краковской крупы. Краковскую кашу можно приготавливать по-разному, в соленой и сладкой гамме. И оба варианта великолепны.

Краковская каша печеная

Перед тем как запечь краковскую крупу, надо ее растереть с яйцом. А делается это так: 2 стакана крупы тщательно смешать с 1 сырым яйцом, затем рассыпать на доске и высушить, следя за тем, чтобы зерна не склеивались (склеенные растереть рукой).

Вскипятить 3 стакана подсоленной воды с 80-100 г масла, в кипящую воду всыпать 2 стакана растертой и хорошо подсохшей крупы, размешать только раз и запечь в духовке в течение 45 минут в прикрытой крышкой кастрюле. Перед тем как засыпать крупу, в кипяток можно добавить 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, от этого каша приобретает тонкий укропный аромат. Крупу можно залить легким отваром из сушеных грибов, добавляя одновременно мелкорубленые вареные грибы (2–3). В этих трех вариантах краковская каша успешно заменяет рис и, по мнению гурманов, даже превосходит его. Ее можно подать к отварной курице, отварной телятине под соусом, грибам в сметане и ко множеству других блюд.

Краковская каша с изюмом «королевская»

1/4 л краковской крупы, растертой с яйцом и хорошо подсушенной, залить 1/2 л кипящего молока с добавлением 60 г масла и 1/2 палочки ванили (разрезанной вдоль). Кашу варить на слабом огне (на асбестовой подставке), не помешивая. Когда начнет густеть, поставить ее в умеренно нагретую духовку в прикрытой кастрюле, так как каша не должна подрумяниться.

Кашу остудить, вынуть ванильную палочку.

Растереть 4 сырых желтка и 150 г сахара до пышности, при желании можно добавить лимонную цедру. Растертые желтки соединить с охлажденной кашей, добавляя 100–150 г изюма, а затем крепко взбитую пену из 4 белков. Приготовленную таким образом кашу переложить в обильно смазанную маслом кастрюлю (форму) и снова поставить в Умеренно нагретую духовку примерно на 40 минут.

Запеченную кашу выложить на круглое блюдо, посыпать сахарной пудрой и украсить вишнями из варенья. Вишневый сок можно подать отдельно.

Эта каша хороша и в горячем и в холодном виде. Поистине королевская, словно приготовленная в кухне королевы Анны Ягеллонки в Варшавском замке. И по сей день этот исконно польский десерт сохранил свою не тронутую временем прелесть.

За столом королей и горожан: краковский съезд «на высшем уровне» в 1364 г

О средневековой польской кухне мы знаем не много — до нас дошло очень мало точных рецептов. Однако многочисленные, хотя и весьма общие описания говорят о том, что поляки любили жирные мясные блюда, обильно приправленные дорогими пряностями. В пищу употреблялось все больше овощей, а хлеб в средневековой Польше отличался большим разнообразием, в одном только Кракове выпекалось девять сортов. Мучные изделия, как например разного рода клецки и вареники (пероги), были по-прежнему широко распространены, в пищу шло много молока, яиц, творога и сыров. Значительно обогатился ассортимент всевозможных копченостей. Наряду с ветчиной и колбасами появились небольшие вкусные колбаски, так называемые «цирцинели», по всей вероятности, прототип сегодняшних сосисок. В меню было много рыбных блюд, что объяснялось многочисленными и строго соблюдаемыми постами. Запивали еду пивом и медом, ибо вино было все еще дорогим и редким напитком.

Больше всего изменений претерпела королевская кухня и кухня богатых горожан. Благодаря широким родственным связям польских королей, оживленным контактам с другими странами, а также войнам средневековая польская кухня переняла много иноземных блюд, приспосабливая их к местным вкусам и часто преображая до неузнаваемости.

По части кулинарных новинок пальма первенства принадлежала в ту пору стольному граду Кракову, который на всю Европу славился свом богатством, великолепным королевским замком, многочисленными костелами, красивыми домами городского патрициата, лавками, полными дорогих и разнообразных товаров, замечательными ремесленниками разных специальностей. Заметим, кстати, что в 1364 г. король Казимир Великий основал Краковскую академию, старейший после пражского университет в Центральной Европе, а после обновления его в 1400 году королевой Ядвигой и Владиславом Ягелло Краков стал одним из важнейших в Европе центров науки и искусства.

В годы правления Казимира Великого (1333–1370), последнего представителя династии Пястов на польском

престоле, Краков переживает период величайшего в своей истории расцвета как столица страны, которая под скипетром этого мудрого монарха превратилась в превосходно организованное, могущественное государство, оказывавшее влияние на европейскую политику.

По свидетельству хронистов, король Казимир Великий был человеком редкого обаяния, что, кстати, не мешало им на страницах хроник осуждать короля за многочисленные увлечения и приверженность к пышным застольям. И действительно, король Казимир отличался необыкновенным темпераментом и превосходным аппетитом. Он любил роскошь, а поскольку королевская казна была полнешенька, мог позволить себе такое со спокойной совестью.

Одним из важнейших событий в истории средневекового Кракова был так называемый съезд королей и князей в 1364 г., который мы с полным основанием (в переводе на современный язык) можем назвать «съездом на высшем уровне». Об этой встрече стоит рассказать хотя бы потому, что она завершилась невиданной дотоле демонстрацией польского гостеприимства и неразрывно с ним связанного польского кулинарного искусства.

А началось все это так: чешский король и римский император Карл нелестно отозвался о матери венгерского короля Людовика, назвав ее «бесстыдницей». Столь тяжелое оскорбление требовало удовлетворения. Император заупрямился и не думал брать свои слова обратно. Тогда король Людовик стал собирать войска, чтобы в бою отомстить за нанесенное оскорбление. Польский король Казимир Великий, дядя Людовика, поклялся лично возглавить свои войска. Людовику удалось также заручиться вооруженной поддержкой короля Дании Сигизмунда, породненного с одним из польских князей, слупским князем Богуславом.

Император, испугавшись столь неожиданного для себя оборота дела, обратился за помощью к курфюрстам империи и герцогам Австрии и Германии. В воздухе запахло грозой. Конфликт обеспокоил и папу римского Урбана V, который понимал, что война, вспыхнувшая из-за пустяка, может привести к непредвиденным последствиям. И поэтому он старался примирить враждующие стороны, что ему в конце концов и удалось.

Император Карл не только взял свои слова обратно, но и стремился укрепить дружественные, мирные отношения со своими недавними противниками, попросив руки дочери слупского князя, внучки Казимира Великого и племянницы короля Людовика. Предложение было принято с

удовлетворением, а местом бракосочетания избрали столицу Польши — Краков.

Король Казимир торжественно пригласил на это типично политическое бракосочетание венгерского короля Людовика, слупского князя Богумила, короля Дании Сигизмунда, короля Кипра Иоанна, баварского герцога Отгона, мазовецкого князя Семовита, опольского князя Владислава и остальных польских князей. Все приглашенные во главе с императором Карлом прибыли в назначенный день в Краков.

Точным описанием свадебных торжеств мы обязаны замечательному польскому историку Яну Длугошу. Вот оно: «Королям были отведены особые покои и опочивальни в королевском замке, богато украшенные пурпуром, коврами, золотом и драгоценными камнями. Остальные князья, вельможи и их служба остановились в превосходных постоялых дворах, с большими запасами всего, что служит потребе и удобству».

По поручению короля распорядителем торжеств был назначен член краковского магистрата Вежинек, мещанин, которому король жаловал дворянство и сделал его управляющим замком и всем королевским имением.

Он, по приказу короля, был щедр как со званными гостями, так и с теми, кто прибыл «по своей воле», всем подавалось не только сколько угодно яств и покрывались их расходы, но и без ограничений давалось все, что требовалось для личного пользования. «И чтобы никто не жаловался на недостаток хоть в чем-нибудь (…), — снова предоставим слово почтенному канонику Длугошу, — на рынке города Кракова во многих местах польский король Казимир велел поставить кадки и бочки необычайных размеров, полные самого отменного вина, а некоторые с овсом, и приказал их постоянно наполнять доверху. И все гости и приглашенные черпали не только по потребности, но и для потехи».

Венчание состоялось на третий день в Вавельском кафедральном соборе. Невеста получила баснословное по тем временам приданое — 100 000 флоренов. После свадьбы начались рыцарские турниры, что на краковском королевском дворе было тогда в новинку, и великолепное пиршество.

Вот как описывает это Длугош: «Король Казимир все время угощал приглашенных королей, князей и вельмож изысканными кушаньями, желая показать тем самым богатство и изобилие своего государства. Но это не все: после каждого угощения ежедневно посылал всем королям и гостям драгоценные дары».

Но и член магистрата Миколай Вежинек, который своим огромным состоянием был обязан королевской милости, решил

показать, что и он не лыком шит. А поэтому пригласил на пир в свой дом на краковском рынке (где ныне находится известный краковский ресторан «У Вежинка») пятерых королей, всех князей, вельмож и гостей. Вежинек принимал гостей от имени магистрата, так что пир был за счет городской казны.

Длугош описывает, что Вежинек «с согласия монархов первое место отвел своему королю, второе — императору, третье — венгерскому королю, четвертое — королю Кипра, пятое — королю Дании». Краковский патриций потчевал гостей «изысканными блюдами, а вдобавок ко всему каждому преподнес на пиру великолепные дары». Самый дорогой получил король Казимир, ибо стоимость подарка (Длугош не уточняет какого) равнялась приданому, полученному от деда слупской княжной Эльжбетой. Политические цели краковского «съезда на высшем уровне» были достигнуты полностью, так как «короли и князья укрепили меж собой дружеские отношения и, заключив под торжественной присягой договор о вечном мире, обменявшись дарами, сердечно благодаря и восхваляя наперебой короля Казимира за оказанную им честь и подарки, разъехались по своим королевствам, княжествам и владениям».

Мир в Европе был спасен, хотя и ненадолго, и папа римский Урбан V не скрывал радости. Длугош завершает описание краковского съезда весьма примечательной фразой: «В то время имя польского короля было известным и славным, а с тех пор слава его распространилась среди всех народов, и во всех королевствах — будь то католических, будь то языческих — народ прославлял его деяния».

Краковский съезд королей вызвал широкий отклик во всей Европе и на Ближнем Востоке. Описания краковских торжеств содержатся в рифмованной хронике Гильома де Машо (1300–1377), замечательного французского композитора и поэта, изданной под заглавием «La prise d'Alexsandrie ou chronique du roi Pierre». Длугош ничего не приукрасил, коль скоро француз, натура артистическая, бывавший при многих дворах, оставил нам такой отзыв: «А как принимали, обслуживали, угощали хлебом, вином, всеми яствами и напитками, всевозможной птицей, рыбой и разным мясом — все это великолепие невозможно описать словами».

О польском гостеприимстве заговорили после достопамятного посещения Гнезно в 1000 г. императором Отгоном III. Иностранцы им восхищались, а для нас, поляков, оно было чем-то вполне естественным. Один из крупнейших в XIX в. художников исторического жанра краковянин Ян Матейко (1838–1893) изобразил прием у краковского патриция, назвав картину

«Пир у Вежинка».

Во времена правления Ягеллонов

Через 13 лет после смерти Казимира Великого на польский престол вступила в 1384 г. дочь Людовика Венгерского Ядвига. В ее жилах текла пястовская, хотя и сильно разбавленная кровь. В момент вступления на престол ей было всего 12 лет, а год спустя, по настоянию польских магнатов, ее выдали замуж за великого литовского князя Ягелло, который был намного старше Ядвиги. Этот политический брак, на первый взгляд, был браком неудачным. Ягелло был язычником и крестился незадолго до коронования, приняв имя Владислав. Он был представителем совсем другого мира, далекого от утонченности венгерского двора, где воспитывалась принцесса Ядвига. Однако эта пара, давшая начало польской династии Ягеллонов, оставила о себе добрую память. На долю короля выпала первая крупная победа над враждебным Польше Тевтонским орденом (Грюнвальд, 1410), а королева пожертвовала все свои драгоценности на реорганизацию и расширение основанного Казимиром Великим Краковского университета, ставшего вскоре одним из самых известных высших учебных заведений в Европе и поныне существующего под названием Ягеллонского университета.

Из сохранившихся записок и счетов на содержание королевского двора следует, что у Ядвиги и Ягелло были разные кухни, и за общим столом они встречались отнюдь не каждый день.

При дворе повседневная пища была скромной и мало отличалась от того, что ели в богатых домах краковского патрициата. Это свидетельствует скорее о зажиточности горожан, нежели о «бедности» королевской кухни, о которой можно судить по праздничному столу. Некоторые кулинарные обычаи, сложившиеся на традициях старопольской кухни, получили широкое распространение, подвергаясь, естественно, постепенной эволюции.

Королева Ядвига предпочитала, несомненно, более изысканные и утонченные блюда, чем ее литовский супруг. На ее столе появились дорогой привозной сахар и рис. Ей по вкусу пришлись пряности, например шафран, перец, мускатный орех, имбирь, гвоздика, а также восточные лакомства — изюм, инжир и миндаль. Эти дорогие деликатесы она хранила в специальном ларце под ключом. В ту эпоху привозные пряности не были в польской кухне новинкой, их знали со времен раннего средневековья и употребляли часто в чрезмерных, на наш взгляд, количествах.

Кое-что нам известно и о способах приготовления блюд. Очень ценилась тогда многими гурманами рыба в шафранном соусе, гусь, заправленный миндалем (неизвестно, добавлялся ли миндаль в фарш или в соус), фаршированные цыплята с изюмом, рис с венгерским красным перцем и т. д. Не было недостатка и в блюдах из мяса и дичи в печеном, тушеном и вареном виде, непременно под пряным соусом, но подавались они и в холодном виде, в пряно-кислом желе. Из южных фруктов в королевской кухне употреблялось очень много дорогах лимонов.

Король Ягелло предпочитал литовские блюда и сытные старопольские кушанья. И король и королева охотно ели флячки и все разновидности зраз — «фирменного» блюда польской кухни. На королевском столе подавалось вино, скорее всего венгерское, привозимое с родины королевы. Но пили и пиво, которое было дешевым и широко распространенным напитком. В Кракове изготовлялось много сортов пива, пивоварни были чуть ли не на каждой улице. Краковяне того времени были тонкими знатоками этого напитка и даже выписывали отменное пиво из Свидницы и других городов.

Краковский рынок славился изобилием, как и подобало рынку в столице могущественного государства. Сегодня, просматривая списки продуктов, которыми торговали тогда в краковских лавочках и магазинах, мы можем сделать вывод, что и современная домохозяйка могла бы приготовить из них вкусные и разнообразные блюда. Особым богатством и отменными вкусовыми качествами отличались хлебо-булочные изделия. Кроме того, продавалось «десертное» тесто, начиненное творогом, маком, с добавлением меда и пряностей. Изготовлением отличных мучных изделий славились многочисленные монастыри; пользовался известностью «монастырский» хлеб, массовая выпечка которого была приурочена ко дню покровителя монастыря.

Цены были разные, но в основном ниже, чем в соседних странах. Даже привозная сельдь, незаменимое блюдо во время многочисленных постов, считалась рыбой дешевой и была доступна даже беднякам.

Но настоящие «кулинарные фестивали», которые можно сравнить со «съездом королей», будут проводиться в краковском замке позднее, в годы правления двух последних Ягеллонов: Сигизмунда I Старого (1506–1548) и его сына Сигизмунда II Августа (1548–1572). Оба короля были монархами эпохи Возрождения в полном смысле слова, знатоками и покровителями науки и искусства, достигших в тот период европейского уровня развития. Это было время величайшего расцвета польского

Возрождения, которое развивалось на плодородной почве культуры польского средневековья.

Но вернемся во времена родоначальника ягеллонской династии, когда старопольская кухня начала проникать в Литву, а литовская — в Корону, как называлось Польское государство в период польско-литовской унии. В польских поваренных книгах по сей день встречается определение «по-литовски». В самой лучшей польской эпической поэме, «Пане Тадеуше» Адама Мицкевича, красочно описан «последний старопольский пир», который состоялся в 1812 г. в Литве.

Судя по блюдам, приготовляемым «по-литовски», литовская кухня была превосходной. Хороша сильно копченая литовская ветчина, которую режут в сыром виде на очень тонкие ломтики. Ломтик такой ветчины с неповторимым ароматом вместе с куском пшеничного темного помола хлеба, намазанного свежим маслом, был отменной закуской. Из многочисленных блюд старопольской кухни в польскую кухню проникли не раз воспетые колдуны и литовский хлодник, который в жару утоляет жажду и повышает аппетит. Лишь о происхождении флячков, излюбленного кушанья короля Ягелло и его супруги Ядвиги, нельзя сказать ничего определенного. Вероятно, они были издавна известны и в Литве, и в Польше, но заправляли их по-разному. Существует много рецептов приготовления флячков, и поэтому трудно решить, какая их разновидность ближе всего к «ягеллонской». Огромной популярностью пользуются флячки и сегодня.

Флячки по-польски

Приготовление флячков отнимает много времени, и поэтому чаще всего их едят в ресторане, покупают в консервированном либо мороженом виде. Но флячки, приготовленные дома, несравнимы ни с чем, и стоит хотя бы несколько раз в году позволить себе такое удовольствие.

1,5 кг купленных в мясном магазине, очищенных и ошпаренных кипятком говяжьих рубцов еще раз очистить, тщательно оскоблить ножом, посыпав солью, хорошенько поскрести жесткой щеткой и отрезать потемневшие кончики. Промыв рубцы несколько раз в холодной воде, залить их кипятком и варить 15 минут, после чего воду слить. Снова залить рубцы кипятком либо готовым бульоном (что, конечно, улучшит вкус) и варить на слабом огне 4 часа. В выкипающий бульон (2 л) доливать кипяток. Сваренные флячки должны быть настолько мягкими, чтобы их можно было растереть пальцами. Опытные хозяйки рекомендуют сварить рубцы накануне. Готовые рубцы нарезать тонкой лапшой и погрузить в отвар, которого должно быть не менее 1,5 л.

В кастрюле потушить в небольшом количестве воды, добавив 1 ст. ложку масла, нарезанные соломкой овощи (2 моркови, 2 петрушки, 1/2 средней величины сельдерея) и 2 больших нарезанных кружочками лука-порея. Когда вода выкипит, а овощи станут мягкими, добавить их в рубцы. Теперь надо приготовить светлую заправку из 50 г масла, 40 г муки и мелко нарезанного лука. Сначала в масле потушить лук, а когда он подрумянится, добавить муку. Заправку тщательно размешать, чтобы не было комков, добавить бульон, в котором варились рубцы, а затем вылить в кастрюлю с рубцами. Потом приправить специями, умелая дозировка которых свидетельствует о кулинарном искусстве хозяйки дома. Итак: 1/4 чайной ложки молотого имбиря, немного тертого мускатного ореха, молотого черного и душистого перца по вкусу, 1 чайную ложку сладкого красного перца, небольшой лавровый лист и 2–3 чайные ложки с верхом молотого майорана. Только теперь умеренно посолить рубцы и продолжать варку на слабом огне 20 минут, чтобы аромат пряностей слился в единую гамму. По консистенции готовые флячки должны напоминать густой суп.

Чаще всего к флячкам подаются пульпеты (фрикадельки). Но неплохо подать флячки с кровяной колбасой, нарезанной кусками, либо с картофельными кнедлями (галушками).

Если флячки приготовлены с пульпетами, подается хлеб или

булка.

Флячки с пульпетами считаются особенно изысканным блюдом, а поэтому их можно приготовить на званый «польский» завтрак. Вот рецепт пульпетов:

Пульпеты к флячкам

250 г телячьей или свиной печенки мелко порубить с 2 ст. ложками говяжьего жира либо говяжьего костного мозга. В эту массу добавить 1 сырое яйцо и столько панировочных сухарей, сколько необходимо для получения соответственно густой массы для приготовления пульпетов. Массу посолить по вкусу, добавляя 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки. Пульпеты величиной с грецкий орех варить вместе с флячками 30 минут.

Флячки можно «облагородить», добавив в них за полчаса до окончания варки 1 рюмку белого сухого вина. Но и без этого добавления флячки — превосходное блюдо, если, конечно, оно приготовлено по всем правилам кулинарного искусства.

Колдуны литовские

Еще одно кулинарное свидетельство многовекового польско-литовского братства — вкусные пельмени с мясом, называемые колдунами.

Приготовление начинки. 250 г говяжьей вырезки мелко порубить на доске, сполоснутой холодной водой, с 250 г очищенного от пленки говяжьего нутряного жира. Можно также, что более рационально, вырезку и жир порубить отдельно и затем тщательно перемешать. Фарш посолить по вкусу, добавить перец и майоран, а в конце растертую до состояния кашицы луковицу, предварительно бланшированную в бульоне.

Тесто приготовить из 250 г муки, 1–2 яиц, 1/4 стакана воды комнатной температуры и щепотки соли. Тесто старательно вымесить, оно должно быть не слишком твердым и эластичным.

Из раскатанного в тонкий пласт теста вырезать рюмкой кружочки, положить на середину каждого начинку, соединить края теста и сильно защипать, так как во время варки фарш набухнет и пустит сок.

Колдуны погрузить в кипящий говяжий бульон и варить 10 минут. Готовые колдуны всплывут на поверхность. Подавать с бульоном в глубоких тарелках.

Маленькие колдуны класть в рот целиком, чтобы не потерять ни одной капельки вкусного, ароматного сока.

Хлодник литовский

Хлодник, называемый также холодцом, — это холодный, освежающий невареный суп, богатый витаминами и с приятным вкусом.

Существует несколько разновидностей хлодника, так как добавления к нему можно варьировать. Мы приводим старый, проверенный рецепт, к тому же очень простой в приготовлении.

1/4 л свекольного настоя либо огуречного рассола (из малосольных огурцов), легко взбивая, соединить с 1/4 л густой некислой сметаны и 1/2 л простокваши (можно взять пахту или йогурт). Если берем лишь огуречный рассол, то в хлодник для получения розового цвета добавить процеженный (сквозь марлю) сок натертой на мелкой терке свеклы. Можно также взять 1/8 л свекольного настоя и 1/8 л огуречного рассола и в случае необходимости подкрасить хлодник. В старых рецептах рекомендуется добавлять в хлодник холодный бульон, но это излишне. Хлодник посолить (не забывая добавить немного сахарной пудры), он должен быть приятный на вкус, но с четко выраженной кислинкой. Добавить пучок мелко нарезанного укропа и небольшой пучок мелко нарезанного лука. Можно также добавить 1 чайную ложку натертого репчатого лука. Необходимый компонент хлодника — нарезанный небольшими кубиками свежий очищенный огурец; необязательный, но желательный — нарезанная тонкими ломтиками редиска. Если мы делаем хлодник на одном огуречном рассоле, зеленый лук можно не добавлять, зато увеличить порцию укропа.

Хлодник должен 2 часа настаиваться в холодном месте. За полчаса до подачи на стол его надо переставить в нижнее отделение холодильника.

В глубокие тарелки положить по одному крутому яйцу, разрезанному на четвертинки, и залить остуженным хлодником.

В хлодник можно добавить нарезанную мелкими кубиками холодную запеченную телятину. Наиболее изысканным, но и весьма труднодоступным добавлением, к тому же очень дорогим, являются раковые шейки. Их безуспешно пытались заменить креветками, ибо литовский хлодник и креветки — это два совершенно несовместимых кулинарных мира.

Окончательный вкус хлодника (как, впрочем, и большинства многокомпонентных блюд) зависит от индивидуального вкуса. Одни предпочитают хлодник покислее, другие — помягче. Но одно правило непререкаемо для всех; хлодник должен быть действительно холодным.

Об охоте и дичи в польской кухне

С незапамятных времен охота была развлечением королей, магнатов и шляхты. Мы вправе назвать ее поистине рыцарским спортом, ибо охотились преимущественно верхом. Поляки были превосходными наездниками и демонстрировали свое искусство верховой езды как во время многочисленных для истории одного народа войн, так и в непродолжительные периоды мирного затишья. Охота на крупного зверя (медведи, кабаны, зубры) была далеко не безобидным спортом. Подстреленный зверь иногда нападал на охотника, раня или убивая лошадь под всадником. Так что охотникам приходилось вести буквально кулачный бой с разъяренным зверем, что требовало большой физической силы, умения и отваги. Сохранилось много описаний старопольской охоты, в которой было немало драматических моментов. Но именно опасность придавала охоте неповторимую атмосферу и вырабатывала твердость духа и хладнокровие — качества, присущие польскому рыцарству. В охоте принимали участие и знатные дамы, не уступая в смелости и ловкости мужчинам.

В былые времена польские леса изобиловали зверем. Зубры, лоси, медведи и кабаны считались наиболее ценной дичью, хотя олени и косули тоже котировались достаточно высоко. Много волнений было сопряжено с охотой на волков и рысей, гораздо меньше — на зайцев и всевозможные виды пернатой дичи, как например глухарей, тетеревов, уток, вальдшнепов, рябчиков, куропаток, перепелок, бекасов и прочих.

Наши далекие предки, не знавшие огнестрельного оружия, охотились с помощью лука, копья, топора и охотничьего ножа. Прототип современных точных ружей и штуцеров — примитивный старопольский «полукрюк» был однозарядным ружьем, а посему и ненадежным. Для нового заряда нужно было время, а раненый кабан, медведь или зубр не ждал — он молниеносно бросался в атаку, вынуждая обезоруженного охотника защищаться либо… спасаться на дереве.

Охотились по-разному: чаще всего с гончими, с облавой, расставляя сети (на медведя), значительно реже с соколами. Соколиная охота была не только самой изысканной, но и самой дорогой. За хорошо обученного сокола король Стефан Баторий давал двух скакунов либо трех тучных волов. Были в цене и дрессированные охотничьи собаки, тем более, что много их погибало во время охоты: отбиваясь от преследования, звери бросались на них и разрывали на части.

Для молодежи такая охота была превосходной школой

военного искусства, а людям постарше позволяла долго сохранять завидную физическую форму. С усовершенствованием огнестрельного оружия количество дичи в польских лесах заметно поубавилось, да и лесов с каждым годом становилось все меньше. Врагом лесных обитателей стало широко распространенное браконьерство, искоренить которое было очень трудно, несмотря на весьма суровые подчас меры взыскания.

И сегодня, когда уже не охотятся так, как в былые времена, Польша славится в Европе своими охотничьими угодьями и обилием промыслового зверя, привлекая многочисленных охотников из других стран и даже с других континентов. Французский поэт и драматург Жан Франсуа Реньяр (1655–1709), посетивший Польшу в годы правления Яна III Собеского (1674–1696), писал: «Вся Польша — прекраснейшая для охоты страна, и с нею не может сравниться ни одна из тех, какие мне довелось увидеть».

Промысловая дичь является важной статьей польского экспорта. Вывозятся также живые зайцы в целях расселения в странах, где они почти полностью истреблены.

В старопольской кухне дичь занимала почетное место, без нее не могла обойтись ни одна сколь-нибудь пышная трапеза.

И сегодня гурманы по-прежнему ценят дичь, хотя она значительно реже появляется на нашем столе.

О таких блюдах старопольской кухни, как запеченные целиком кабаны, зубры и лоси, медвежьи лапы и лосиные хребты можно лишь прочитать в старопольской литературе. Но дикие козы, зайцы, фазаны и куропатки, перепелки и дикие утки в сезон появляются в продаже и всегда находят покупателей.

А теперь, когда от наших описаний у читателя разыгрался аппетит, приведем несколько рецептов, основанных на традициях старопольской кухни.

В польской кухне соус, получаемый во время жарения дичи, часто заправляется густой сметаной, которая не только сохраняет, но и усиливает характерный аромат и вкус дичи, причем гурманы предпочитают именно сметану более острому вину, особенно если оно добавляется в избытке. Впрочем, сметана и вино, если их взять в соответствующих пропорциях, превосходно дополняют друг друга.

К специям, используемым в польской кухне к блюдам из дичи, прежде всего относятся сушеные ягоды можжевельника, которыми, однако, не следует злоупотреблять, дабы не перебить естественный вкус и аромат блюда.

Мясо дичи выдерживают в маринаде, для приготовления которого в более изысканной кухне употребляется не уксус, а

лимонный сок и вино, а также соответствующий набор пряностей и овощей.

В Польше к дичи подают брусничное варенье, свеклу и красную капусту, слегка подкисленную красным вином либо хорошим винным уксусом (преимущественно домашнего приготовления). Классические соусы к дичи (печеной) приготовляются из боярышника и можжевельника.

Заяц по-польски в сметане

Освежеванного и очищенного зайца надо мариновать в течение двух дней в ежедневно сменяемой пахте. Затем острым ножом зачистить мясо от пленок. Для приготовления блюда берется задняя часть тушки, а из передней части, печени, сердца, легких и (по желанию) желудка можно приготовить паштет.

Разделанного зайца натереть мелкотолчеными можжевеловыми ягодами и небольшим количеством молотого черного перца (1/3 чайной ложки), а сверху прикрыть слоем тонко нарезанных овощей (1 большая луковица, сельдерей, морковь, петрушка). Подготовленный таким образом заяц должен полежать в прохладном месте несколько часов. После этого овощи вынуть, зайца умеренно посолить, положить на противень или в гусятницу, покрыв сверху кусочками сливочного масла (100–150 г, в зависимости от величины зайца). Добавить один сушеный белый грибок, но не больше! Прикрыв крышкой, поставить противень в горячую духовку и время от времени поливать образующимся соком.

Когда мясо будет готово, залить его 1/2 стаканами не слишком кислой сметаны, тщательно смешанной с 1 чайной ложкой муки. В сметане заяц должен тушиться 10–15 минут, чтобы соус получился густым и ароматным. Мясо нарезать порционными кусками, выложить на подогретое блюдо и полить соусом.

Это, казалось бы, простое блюдо отличается изысканным, тонким вкусом, если, конечно, оно приготовлено по всем правилам кулинарного искусства.

Цомбер из кабанины в соусе из плодов боярышника

Для приготовления этого блюда лучше всего взять спинную или почечную часть туши дикого кабана, которая называется по-польски цомбер, отсюда и название блюда. Не менее сочным и вкусным получается жаркое из окорока, но в этом случае кусок мяса должен весить не менее 2 кг. Об этом следует помнить, чтобы не было разочарований за столом.

Мясо положить в керамическую посуду и залить кипящим маринадом, приготовленным из 1/2 л сухого красного вина, сока 1 лимона, кусочка тонко срезанной лимонной цедры, 2 тонко нарезанных луковиц, 10 горошин черного и 10 горошин душистого перца, 3 бутонов гвоздики, 20 сушеных ягод можжевельника, маленького зубчика чеснока, небольшого лаврового листа, кусочка имбиря (либо 1/3 чайной ложки молотого) и 10–12 штук чернослива. Можно также добавить по кусочку нашинкованной моркови, петрушки и сельдерея.

Мясо мариновать 2–3 дня (спинную и почечную часть — меньше, окорок — дольше).

На противне или в гусятнице растопить 60 г смальца, и погрузить в горячий жир слегка отжатое от маринада подсоленное мясо, подрумянить со всех сторон. Добавить 1 большую тонко нарезанную луковицу и вынутый из маринада чернослив. Гусятницу прикрыть крышкой и вставить в горячую духовку. Время от времени мясо надо поливать ложкой маринада. Примерно через два часа жаркое должно быть готово. Посыпать мясо щепоткой муки и подрумянить без крышки.

Крепкий соус (его не должно быть больше 1/4 л) заправить 1 ст. ложкой мармелада из плодов боярышника, добавить по вкусу щепотку молотой корицы, сахар и соль. Густой соус развести до нужной консистенции 2–4 ст. ложками маринада и, вскипятив, протереть сквозь сито. На вкус он должен быть сладковато-кисловатый, пряный, но с преобладанием аромата жаркого. Нарезаное и уложенное на блюдо мясо полить соусом. Приготовленное таким образом жаркое из кабана больше всего напоминает старопольский рецепт.

Цомбер из дикой козы по-литовски

Заключенная в 1569 г. в Люблине польско-литовская уния, в результате которой оба народа были объединены в одно государство под скипетром монарха, являвшегося одновременно польским королем и князем литовским великим, на два с лишним века объединила Польшу и Литву не только политически, но и… в кулинарном смысле. Многочисленные литовские блюда стали популярными в польской кухне, некоторые бытуют в ней и поныне.

Однако вернемся к рецепту. Хорошо выдержанную, очищенную от пленок, немаринованную почечную часть дикой козы посолить, слегка поперчить и натереть 5 толчеными можжевеловыми ягодами. Поставить в холодное место на час или дольше. Перед самым обжариванием мясо обложить тонкими ломтиками шпика. Это лучше, чем шпиговать, так как надрезанное мясо теряет много сока. Мясо положить на противень или в гусятницу, обильно полить растопленным сливочным маслом (60 г) и жарить в умеренно нагретой духовке. Когда шпик подрумянится, отодвинуть его в сторону, а мясо несколько раз посыпать сахарной пудрой (30 г). Растаяв под влиянием высокой температуры, сахар образует светло-коричневую аппетитную хрустящую корочку. Но дело здесь не только во внешнем эффекте: под влиянием сахара мясо становится более мягким.

Когда мясо уже готово, приготовить в кастрюльке соус: l,5 стакана свежей густой сметаны размешать с 1 чайной ложкой муки, добавив сок 2 небольших лимонов. Соус посолить по вкусу и вскипятить, влить в гусятницу, из которой предварительно вынуть шпик. Когда соус снова закипит, вынуть мясо, а в соус добавить маленькими кусочками 80 г масла. Соус больше не кипятить, взбить слегка веничком и полить им (пока горячий) уложенное на блюдо и нарезанное порционными кусками мясо.

Приготовленное таким способом мясо сохраняет тонкую вкусовую гамму.

Фазан жареный

Фазан (вкуснее и нежнее мясо самки) должен «созреть», поэтому его еще в перьях надо подвесить в прохладном месте на 5–6 дней. Затем птицу ощипать, выпотрошить, быстро промыть снаружи и изнутри, вытереть чистым льняным полотенцем.

Печень и сердце мелко порубить и растереть с 50 г масла до консистенции крема, посолить по вкусу, добавив во время растирания 1 чайную ложку лимонного сока. Рекомендуется добавить в крем 5 мелко растертых в ступке сушеных ягод можжевельника. Кремом равномерно намазать птицу изнутри.

Умеренно натертого солью фазана обложить тонкими ломтиками шпика, положить в гусятницу, в которой растоплена 1 ст. ложка сливочного масла, поставить в духовку. За 10 минут до окончания жарения шпик вынуть, чтобы фазан хорошо, но не слишком подрумянился.

Образовавшийся в гусятнице насыщенный соус разбавить 2 ст. ложками бульона либо смесью из 1 ст. ложки бульона и 1 ст. ложки белого вина. Соус вскипятить. Готовую птицу разрубить на 4 части, уложить на подогретое блюдо, полить горячим соусом.

К фазану хорошо подать брусничное варенье, в которое можно добавить немного лимонного сока.

Куропатки и перепелки жареные

Молодые жареные куропатки — блюдо изысканное, но, к сожалению, весьма редкое. Рецептов приготовления куропаток великое множество. Наш способ отличается простотой и к тому же сохраняет естественный вкус и аромат дичи.

Тщательно ощипанные, выпотрошенные, быстро промытые в проточной воде, затем насухо вытертые куропатки (перепелки) умеренно посолить снаружи и изнутри, после чего каждую птицу обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязав их ошпаренной льняной ниткой. Внутрь каждой куропатки можно положить 2–3 листика шалфея, что улучшит вкус мяса. Жарить на вертеле либо в духовке, время от времени поливая тушки ложечкой растопленного масла.

Готовые куропатки, сняв нитку, положить на теплые гренки из слегка подрумяненного белого хлеба. Сок, образовавшийся во время жарения, развести 2 ст. ложками бульона и полить им птицу.

«Сорочки» из аппетитно подрумяненного сала можно оставить на куропатках, так как они очень вкусные.

Можжевеловый соус

Мелко изрубленные остатки дичи (2 ст. ложки), 50 г копченостей, 1 мелко нарезанную луковицу, 1 ст. ложку сушеных ягод можжевельника, 1/2 мелко нарезанной моркови и 1/4 сельдерея спассеровать в кастрюльке. Когда овощи начнут подрумяниваться, добавить 1 стакан бульона и варить на слабом огне час, доливая по мере надобности бульон.

Приготовить светлую заправку из 30 г муки и 30 г масла, добавить овощи с можжевельником, вскипятить и протереть сквозь сито. Затем влить в соус 1/2 стакана сухого белого вина, посолить по вкусу и, если соус получился недостаточно острым, заправить лимонным соком.

Можно добавить также 1 чайную ложку томата-пюре, который оживит вкус соуса.

Можжевеловый соус довольно распространен в польской кухне. Его подают к жаркому из дичи, жареной свинине и баранине (превосходная комбинация!) и к горячим паштетам.

А если дичи нет…

Дичь становится сегодня все более редким лакомством и притом все более дорогим. Но кулинары уже давно изобрели способы превращения обыкновенного мяса в дичь, то есть придания ему характерного вкуса и аромата. Для этого мясо соответствующим образом маринуется и сдабривается приправами, среди которых сушеным ягодам можжевельника принадлежит главная роль.

Приведем несколько рецептов превосходных мясных блюд, напоминающих по вкусу и аромату дичь.

Жаркое из свинины «под дичь»

Правильно приготовленное жаркое из свинины ничем не отличить от жаркого из кабанины, притом оно мягче и сочнее. 1,5 кг нежирной свинины залить в керамической посуде кипящим маринадом, приготовленным из 1/2 стакана сухого белого вина, сока 1 большого лимона, 20 слегка размятых сушеных ягод можжевельника, 10 горошин черного и 10 горошин душистого перца, 2 бутонов гвоздики и 1 лаврового листа. Все компоненты вскипятить, полить мясо, которое должно мариноваться в течение 4 дней в холодном месте. Так как маринада мало, мясо два раза в день надо переворачивать. Перед заливкой маринадом мясо обложить 2 луковицами, нарезанными кружочками.

Вынув мясо из маринада, натереть его солью и поставить на час в холодное место, после этого обжарить до образования румяной корочки в 60 г кипящего смальца и поставить в умеренно нагретую духовку. Во время жарения мясо время от времени поливать образовавшимся соком. Спустя полчаса добавить 1 большую, нарезанную кружочками луковицу. Когда мясо будет мягким, к соусу в гусятнице добавить 1 чайную ложку муки и влить процеженный маринад. Потом добавить 1 ст. ложку мармелада из ягод боярышника (это наиболее подходящий мармелад, но его можно заменить вишневым повидлом либо, на худой конец, вишневым мармеладом) и 1,5 стакана бульона. Соус должен покипеть на слабом огне 10 минут, после чего блюдо готово. Мясо нарезать ломтиками и полить соусом. На гарнир лучше всего подать рассыпчатую гречневую кашу и классическую польскую свеклу, которую можно заправить сметаной.

Жаркое из говядины «под дичь»

Это превосходное горячее и холодное блюдо. К холодному мясу можно подать татарский соус либо кетчуп.

Кусок мякоти (1–1,5 кг) залить маринадом, приготовленным из нашинкованных кореньев (1/2 моркови, петрушки, 1/2 средней величины сельдерея), небольшого лаврового листа, 10 горошин черного и 10 душистого перца, щепотки сушеных листиков чабреца, 10 размятых сушеных ягод можжевельника, 2 нарезанных кольцами луковиц, сока 1,5 лимона и 4 ложек воды. Неплохо добавить рюмку сухого красного вина, но не обязательно. Перечисленным компонентам дать вскипеть, и горячим соусом полить мясо, уложенное в керамическую посуду. Мясо поставить в прохладное место и время от времени переворачивать, чтобы смягчалось равномерно. Через два дня мясо вынуть из маринада и натереть солью (за час до жарения), нашпиговать салом, посыпать красным перцем (1/2 чайной ложки) и переложить в гусятницу с сильно разогретым жиром (около 60 г смальца). Когда оно хорошо подрумянится со всех сторон, добавить овощи и пряности из маринада. Гусятницу, накрыв крышкой, поставить в духовку, время от времени поливая жаркое попеременно 1 ст. ложкой воды и 1 ст. ложкой маринада, а потом образовавшимся соком. Когда мясо будет мягкое, влить 3/4 стакана густой сметаны, тщательно размешанной с 1 чайной ложкой пшеничной муки. После закипания подержать соус 2–3 минуты на слабом огне. Жаркое нарезать не слишком тонкими ломтиками (в холодном виде они станут очень тонкими) и полить протертым сквозь сито соусом, который следует старательно заправить по вкусу (досолить, добавить щепотку сахара либо немного лимонного сока).

К говяжьему мясу лучше всего подать клецки, а также традиционную свеклу, на этот раз без сметаны.

Если мясо подается на закуску, в соус сметана не добавляется.

Точно так же можно приготовить жаркое из телятины «под кабанину», с той лишь разницей, что в качестве жира берется не смалец, а сливочное масло. Мясо нашпиговать либо обложить ломтиками шпика, обвязать ниткой, но в маринад не добавлять вино.

Утка «под дичь»

Из домашней птицы только утку можно приготовить таким образом. Поскольку утку перед жарением надо мариновать, можно взять и старую, так как в маринаде даже она станет мягкой. Утка должна быть мясистой, жирные для этого блюда не годятся.

Для приготовления маринада берется 1/2 стакана сухого красного вина, сок и кусочек цедры большого лимона, по 5 горошин черного и душистого перца, 10 слегка размятых ягод сушеного можжевельника, 3 бутона гвоздики, кусочек имбиря (либо 1/2 чайной ложки молотого), мелко нарезанные овощи (1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/4 сельдерея), 1 нарезанная кружочками луковица, 1 лавровый лист и 1 стакан воды. Овощи и лук залить кипятком и варить 30 минут, после чего добавить пряности, вино, лимонный сок и небольшой кусочек тонко срезанной лимонной цедры. Еще раз вскипятить и холодным маринадом залить тщательно очищенную утку. Старые утки следует мариновать 3 дня, молодые — 2, Птицу надо время от времени переворачивать в маринаде, чтобы смягчалась равномерно.

За полчаса до жарения утку посолить а затем жарить на слабом огне в гусятнице на масле (60 г), поливая образовавшимся соком. Мягкую готовую утку вынуть из гусятницы и разделить на порции.

С поверхности соуса осторожно снять 2–3 ст. ложки жира, добавить 1 чайную ложку сахара (без верха) и, помешивая, обжаривать жир до тех пор, пока сахар слегка не подрумянится. После этого добавить 1 ст. ложку муки без верха и, слегка обжарив до коричневого цвета, разбавить 1/2 стакана бульона. Полученную смесь влить в соус в гусятнице и добавить по вкусу соответствующее количество маринада вместе с пряностями и овощами. Соус должен быть пикантным и иметь четко выраженный привкус дичи. Через две минуты процеженным соусом залить утку, довести до кипения и, выложив на блюдо, полить соусом и подать на стол. На гарнир — клецки или рассыпчатый рис.

Рецепты этих трех блюд «под дичь» мы приводим для многочисленных любителей дичи, которые сами не охотятся и не имеют охотников среди родных и знакомых. В польской кухне эти блюда популярны и, если их приготовить по всем правилам, они с успехом заменят трудно доступную сегодня дичь.

О грибах

В польских лесах растет несколько десятков видов съедобных грибов, так что опытным грибникам есть из чего выбрать во время долгого грибного сезона. В списке, утвержденном министром здравоохранения, официально признан съедобным 31 гриб. Неофициально их еще больше, но эти виды встречаются не везде, а лишь в определенных районах, и поэтому известны только местным грибникам и в региональной народной кухне.

Грибы, если отвлечься и не думать об их чисто практическом назначении, — настоящая радость для глаза. Как приятно бродить по лесу в поисках грибов, и даже если собрано немного, для горожанина это превосходный отдых, который можно сравнить лишь с рыбалкой на берегу тихого озера. На фоне изумрудной зелени мха либо рыжеватых опавших листьев грибы выглядят подчас как диковинные живописные композиции, напоминающие цветы. Грибы воспевали польские поэты, которые, отдавая должное их прелести, не забывали, конечно, и кулинарную сторону дела.

Вот наиболее красочное и самое известное в польской литературе поэтическое описание собирания грибов в поэме Адама Мицкевича «Пан Тадеуш»:

Не счесть грибов! Юнцам дороже всех лисички,
Прослыли на Литве лисички-невелички
Эмблемой чистоты, их червь точить не станет,
И насекомое к их шляпкам не пристанет!
Паненки боровик разыскивают с жаром,
Грибным полковником зовется он недаром!
Все жаждут рыжиков, на вид они скромнее.
Не так прославлены, но все ж их нет вкуснее!
В рассоле хороши зимою либо в осень.
Гречеха мухомор нашел под тенью сосен.
А сколько есть грибов невкусных, ядовитых,
Никто не парится на аппетитный вид их,
Однако ж их едят и волки и зайчата,
Лесную глушь они украсили богато!
На скатерти полян, как винная посуда, —
Грибов серебряных, червонных, желтых груда.
Не сыроежки ли, как чарочки лесные
С искрящимся вином, цветные, расписные?
Бычки, похожие на брошенные кружки,
Как рюмочки, блестят в сырой траве горькушки,

И, словно молоком наполненные чашки,
Белянки круглые скрываются в овражке…[2]

Своим своеобразием польская кухня во многом обязана грибам. С незапамятных времен из них приготовляются многие типично польские блюда. В наше время, когда лесов стало меньше, поубавилось и грибов. Тем более, что они весьма чувствительны к внешним влияниям (например загрязненность воздуха) и очень капризны. Выдаются благословенные годы, когда грибов, хоть косой коси, но грибной урожай непредсказуем, как, впрочем, и неурожай. Самый благородный и ценный гриб — боровик (Boletus edulis), но его так и не удалось «одомашнить» и выращивать так, как например шампиньоны. А любителей грибов становится все больше. И поэтому грибы, особенно сушеные белые, стали дорогим удовольствием; несмотря на это они пользуются на зарубежных рынках большим спросом. Польша по сравнению с большинством европейских стран все еще богата грибами.

В старопольской кухне грибы приготовляли по-разному: и как основное горячее блюдо, и в качестве закуски, и как необходимый ароматично-вкусовой компонент ко многим соусам и супам. Так, например, в бульон добавлялся обычно всего один грибок, 2–3 гриба — в гороховым суп или капустник, в рождественский борщ — не менее горсти. Грибы служили незаменимым добавлением ко многим мясным блюдам, к дичи, птице, к некоторым рыбным блюдам, ими сдабривали тушеную капусту, бигос и многие другие старопольские кушанья. Нередко всего один сушеный гриб «спасал» пресный безвкусный суп либо соус, ибо важно не количество грибов, а их умелая дозировка. Можно без преувеличения сказать, что тонкий, иногда едва различимый аромат грибов, придавал блюдам неповторимый польский колорит.

В XVIII в. одновременно с растущим влиянием французской кухни на столах знати и во время изысканных обедов, устраиваемых королем Станиславом Августом, появились первые и очень дорогие в те времена шампиньоны. Но постепенно, когда их стали выращивать в домашних условиях (что, впрочем, не такая уж хитрая штука), они заняли прочное место в польской кухне. Ныне шампиньоны (champignon de Paris) не относятся к дорогим грибам и доступны круглый год, успешно дополняя ассортимент польских грибов, тем более, что грибные неурожаи случаются, как это ни прискорбно, довольно часто.

Горячая закуска из сушеных грибов

Небольшие отборные шляпки сушеных белых (по 3 штуки на человека) залить на ночь небольшим количеством холодного молока, лишь прикрыв им грибы. На следующий день в молоко добавить воду и варить грибы, пока они не станут мягкими. Откинуть на сито и охладить, затем слегка посолить и поперчить, обвалять в муке, смочить яйцом и обвалять в мелких просеянных сухарях. Панированные грибы подрумянить с обеих сторон и прямо на сковороде подать к столу, украсив поджаренными на масле веточками петрушки. Эта зимняя старопольская закуска хороша с рюмкой водки.

Суп из свежих грибов

1/2 кг свежих белых грибов (либо смешанных сортов) очистить, промыть в холодной воде, нарезать тоненькими ломтиками, нечервивые ножки мелко порубить. В кастрюле разогреть 1 ст. ложку с верхом сливочного масла, добавить грибы, одну мелко нарезанную луковицу и обжарить на умеренном огне, пока лук и грибы слегка не подрумянятся.

Тушеные грибы залить овощным отваром или слабым бульоном (1,25 л), вскипятить и приправить румяной заправкой, приготовленной из 1 ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложки муки, либо для разнообразия добавить в суп 1/8 л сметаны. С мучной заправкой суп должен раз вскипеть, со сметаной его надо только сильно подогреть, но не кипятить. Посолить по вкусу, для придания остроты можно добавить лимонный сок.

В старопольской кухне к такому супу подавалась перловая каша, а сегодня чаще лапша либо клецки из свернутых в трубочки и тонко нарезанных блинчиков (3 блинчика).

Утка по-краковски с грибами

Упитанную, но не слишком жирную утку тщательно очистить, посолить и тушить в гусятнице на масле, добавив нарезанную тонкими кружочками средней величины луковицу; время от времени поливать грибным отваром.

Для того чтобы получить ароматный отвар, надо залить 50 г сушеных грибов 1/2 л воды и варить их на слабом огне под крышкой до готовности.

Утку обжарить в небольшом количестве жира (на растительном масле либо на смальце) на довольно сильном огне, потом убавить огонь и, поливая утку время от времени грибным отваром, тушить под крышкой. Когда утка будет готова, вынуть ее из гусятницы, остудить и разделить на 4–6 частей.

Соус в гусятнице заправить 1/4 л сметаны, тщательно смешанной с 1 чайной ложкой муки. В соус добавить мелко нарезанные грибы и полить им разделанную на порции утку. Гусятницу снова поставить на слабый огонь, чтобы соус покипел еще минут десять.

Тем временем 300 г перловой крупы залить 1/2 л подсоленного бульона. После 10 минут варки на довольно сильном огне в кашу добавить 1 ст, ложку масла и, размешав, поставить кастрюлю в горячую духовку для упревания, чтобы каша получилась рассыпчатой. Вместо перловки может быть рассыпчатый рис, но перловка намного вкуснее.

На большое блюдо, лучше всего круглое, выложить в виде кольца кашу, в середину положить разделанную на порции утку, и все полить горячим соусом.

Точно так же в старопольской кухне приготовлялись и молодые гуси.

Грибные котлеты (постное блюдо)

50 г сушеных грибов сварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку, добавив две намоченные в молоке и хорошо отжатые булочки общим весом 120 г. Добавить мелко нарезанный и поджаренный на масле лук, 2 яйца, соль и перец по вкусу, все размешать и из этой массы сформировать небольшие плоские котлетки. Котлеты запанировать (в муке, яйце и сухарях), поджарить на сливочном либо растительном масле и полить картофельным соусом.

Картофельный соус ценится в польской кухне за свой нежный вкус и подается не только к грибным котлетам, но и к отварному мясу, жареной колбасе.

Приготовляется он следующим образом: из 40 г масла и 30 г муки сделать заправку, во время обжаривания добавить в нее мелко нарезанную небольшую луковицу, которая не должна подрумяниться.

Заправку развести постепенно 1/2 л ненаваристого бульона (может быть соответственно разбавленный бульонный экстракт). Добавить 4 зернышка душистого перца и маленький кусочек лаврового листа. После 10 минут варки на самом слабом огне соус (он должен быть жидким) протереть сквозь сито. В горячий соус добавить 250 г картофеля, нарезанного кубиками. Когда картофель сварится, соус заправить соком из 1/2 лимона и посолить по вкусу, можно добавить 1/2 чайной ложки сахара.

Горячие котлеты выложить на блюдо и полить горячим соусом, в который можно добавить перед подачей на стол 1 ст. ложку мелкорубленой зелени петрушки.

Грибы сушеные, как свежие

Старопольская кухня славилась своей изобретательностью, проявлявшейся и в грибных блюдах. Грибов, как мы уже говорили, было в давние времена видимо-невидимо. В кладовках висели десятки низок. Так вот, кулинары придумали такой способ приготовления сушеных грибов, что их почти не отличить от свежих. Это блюдо едали в морозные, зимние дни, и хотя оно далеко не дешевое, его стоит хоть раз отведать.

200 г средней величины шляпок сушеных белых грибов вымыть в холодной проточной воде, а затем залить холодным молоком, чтобы оно лишь прикрыло грибы, и так оставить на ночь. На следующий день разбавить молоко водой и варить грибы до готовности на слабом огне. Откинуть грибы на сито, дать стечь воде и нарезать тонкой лапшой.

На сковороде разогреть 50 г масла, в котором обжарить мелко нарезанную луковицу средней величины, пока она не приобретет слегка золотистого цвета. Когда лук подрумянится, добавить 20 г муки, которая тоже должна слегка подрумяниться. Заправку развести молоком, в котором варились грибы, добавив 1/8 л сметаны. Затем добавить нарезанные грибы, посолить и поперчить по вкусу и, помешивая, проварить на слабом огне 10 минут. Перед подачей на стол заправить грибы соком 1/2 лимона и 1 ст. ложкой мелкорубленой зелени петрушки. Еще раз проверить, достаточно ли соли. Такие грибы могут быть и самостоятельным постным блюдом, и гарниром к жареному либо запеченому мясу, и начинкой к омлету.

Старопольские зразы с грибами и сметаной

Выдержанное в маринаде говяжье мясо (лучше всего вырезку) нарезать поперек волокон небольшими зразами, легко отбить тяпкой, посолить, поперчить и быстро обжарить на масле.

В 3/4 л воды сварить до готовности 60 г сушеных грибов. Сваренные грибы нарезать лапшой, а маленькие шляпки оставить целиком. В кастрюлю положить зразы, пересыпать их грибами и залить подсоленным грибным отваром. Накрыв кастрюлю крышкой, тушить зразы на слабом огне 20 минут.

Затем положить в кастрюлю 1 кг очищенного и нарезанного не слишком мелкими ломтиками картофеля. Кастрюлю снова накрыть крышкой, слегка встряхнуть и поставить на слабый огонь. Когда картофель будет почти готов, в кастрюлю влить 1/4 л сметаны, тщательно размешанной с 1 чайной ложкой с верхом муки. Еще 10–12 минут варки на медленном огне под крышкой — и зразы готовы.

Подать в кастрюле, в которой кушанье варилось (особенно хороша для этого посуда из огнеупорного стекла). Отличное блюдо.

Жаркое-рулет из говядины с грибами

Это типично польское блюдо, в котором гармонично сочетаются вкус и аромат мяса и грибов. Фарш (рубленое мясо приобрело право гражданства в польской кухне уже в конце XVII в.) придает жаркому изысканный вкус, так что это блюдо можно приготовить по особо торжественному случаю, обогащая меню обеда либо ужина типично польским блюдом.

1 кг говяжьей мякоти отбить тяпкой на влажной доске до толщины мизинца и смазать соком 1 лимона.

Фарш: 40 г сушеных белых грибов залить 2 стаканами воды и варить до готовности; после этого должен остаться 1 стакан насыщенного отвара; если его окажется мало, подлить кипятка.

Остывшие грибы пропустить через мясорубку, добавив 50 г копченой жирной грудинки, поджаренные в 1 ст. ложке сливочного масла две мелко нарезанные луковицы, 1 ст. ложку толченых сухарей, 1 сырое яйцо, 1 ст. ложку сметаны, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки и щепотку молотого перца. Фарш вымесить в однородную массу и посолить.

Таким фаршем равномерно намазать мясо, скатать рулет, подогнув края (чтобы начинка во время жарения не выпадала), обвязать льняной ниткой, посолить и подрумянить со всех сторон на сильно разогретом сливочном масле. Мясо вынуть из гусятницы, в которую положить мелко нарезанные овощи: 1 морковь, 1/3 сельдерея, 1 луковицу и 1 кольраби по сезону. На овощи положить подрумяненное мясо и полить грибным отваром. Сначала тушить под крышкой на слабом огне в течение 30 минут, потом в открытой гусятнице в духовке. Если соус слишком выпарится, долить его кипятком. Сняв нитку, нарезать готовое мясо тонкими кусками и полить протертым сквозь металлическое сито соусом.

Отдельно подать рассыпчатую краковскую кашу (с укропом) и сезонные овощи: летом — зеленый салат, зимой — свеклу.

Омлетный «торт» с грибами

Омлеты известны в польской кухне со времен короля Яна III Собеского. Его супруга королева Марысенька, француженка по происхождению, была большой любительницей легких нежных омлетов, которые идеально сочетались с любой начинкой — острой, сладкой, мясной, грибной, овощной и фруктовой. Все знали о пристрастии королевы к французским омлетам, и поэтому, как только карета, в которой ехала августейшая чета (король любил путешествовать по стране), останавливалась на короткий отдых у шляхетской усадьбы, из кухни сразу же начинали доноситься звуки взбиваемых на омлеты яиц.

Хорошо приготовленный омлет, несмотря на свою незатейливость, относится к разряду блюд, достойных самого взыскательного гурмана. А поскольку яиц в Польше всегда было вдоволь и стоили они очень дешево, кулинарная новинка, пропагандируемая королевой, быстро привилась, тем более, что это блюдо можно приготовить за несколько минут.

Омлеты следует жарить на массивных сковородах из чугуна или толстого алюминия. На тонких жестяных сковородках омлеты чаще всего пригорают, что убивает их тонкий нежный вкус. Об этом хорошо знают опытные хозяйки, так что наше замечание адресуем, на всякий случай, начинающим.

Омлетный «торт» с грибами может служить как вторым горячим блюдом, так и изысканной закуской.

Приготовление грибной начинки. 1/2-2/3 кг свежих молодых, крепких белых грибов (зимой их можно заменить шампиньонами, но белые гораздо ароматнее) нарезать тоненькими ломтиками, ножки мелко порубить, затем потушить в масле, добавив мелко нарезанный лук (одна большая либо две маленькие луковицы). Когда грибы будут мягкими, посолить и поперчить их по вкусу и заправить — что не обязательно — 2–3 ст. ложками густой сметаны. Грибная начинка должна быть густой!

На двух или даже трех (в зависимости от числа людей) сковородах одинакового размера жарим омлеты, каждый из 4 яиц. Яйца слегка взбить вилкой, умеренно посолить и добавить 1 чайную ложку мелко нарезанной зелени петрушки. Яичную массу сразу же вылить на горячую сковороду с сильно разогретым маслом.

Готовые омлеты переложить, не завертывая края, на подогретое круглое блюдо, между ними проложить слой горячей грибной начинки. Верхний омлет, не покрытый начинкой, посыпать 1 ст. ложкой тертого сыра (например, эментальского

или пармезана) и обильно полить растопленным маслом. Омлетный «торт» поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы слегка подрумянился сверху. Отдельно подать зеленый салат, заправленный только лимоном, оливковым маслом, щепоткой соли и сахаром на кончике ножа. (Можно также натереть салатницу, в которой подается салат, растертым зубчиком чеснока; это улучшит вкус). А если к этой изысканной композиции подать еще красное сухое вино, верьте нам — кушанье будет на славу.

Яичница с грибами

Яичница в старопольской кухне задолго до появления омлетов считалась таким легким блюдом, что мужчина с превосходным аппетитом мог съесть на завтрак или ужин яичницу из 10 яиц! Причем не из одних яиц, а чаще всего жаренную с колбасой либо копченой грудинкой. Особенно популярная была «постная» яичница с грибами.

250 г молодых белых грибов или рыжиков нарезать тонкой лапшой, потушить с 30–40 г масла, добавив 1 мелко нарезанную луковицу. Мягкие грибы заправить 3 ст. ложками густой сметаны, а когда сметана вскипит, взбить 4–5 яиц и добавить немного мелкорубленой зелени петрушки.

Можно также посыпать готовую яичницу зеленью петрушки и даже мелко нарезанным укропом. Яичницу жарить на слабом огне, помешивая. Когда загустеет, подать ее прямо на сковороде: на завтрак — с хлебом и маслом, на ужин — с вареным картофелем и зеленым салатом. Яичница в указанных пропорциях может удовлетворить аппетит 3 человек, а на ужин — умеренный аппетит 4 человек.

Рыжики на сковороде

Рыжики обладают всеми достоинствами и имеют только один, но большой недостаток: плохо переносят перевозку в свежем виде. Поэтому они так редко появляются на городских столах.

По вкусу рыжики несколько острее белых грибов, с которыми могли бы смело конкурировать, если бы не указанный выше изъян. Вкуснее всего рыжики жареные на сковороде и притом только на сливочном масле.

Взять не слишком большие здоровые рыжики, промыть, откинуть на сито, чтобы стекла вода, отрезать ножки, жарить на сильно разогретой сковороде в сливочном масле (масла не жалеть!) шляпками вниз. Через несколько минут рыжики перевернуть вилкой и продолжать обжаривание с другой стороны на таком же довольно сильном огне. На сковороде грибы сразу же пустят сок. Когда масло станет прозрачным и приобретет интенсивный золотистый цвет, рыжики слегка посолить и сразу подать на стол, лучше всего прямо на сковородке.

Если рыжиков довольно много, их можно приготовить как второе блюдо на обед. Прожарить так, как указано выше, залить 1/2 стакана сметаны. Как только сметана вскипит, рыжиками подать с рассыпчатой гречневой кашей (превосходная композиция), но можно и с картофелем.

Польское гостеприимство и правила хорошего тона

Гостеприимство, радушие считаются чертами польского национального характера, и традиция эта восходит к праславянским и языческим временам. Хотя постепенно многие старые обычаи были забыты, эта добродетель жива по сей день и ценится не меньше, чем прежде. Меняются формы гостеприимства, каждое поколение вносит что-то свое, но суть остается прежней.

Характер польского гостеприимства проявлялся в истории по-разному. Гостеприимным был легендарный Пяст, приютивший двух странников, которые безуспешно стучали в ворота града богатого князя Попеля. Гостеприимство той далекой эпохи напоминало простонародное, крестьянское, таким оно было бескорыстным и чистосердечным. Традиции гостеприимства живы в польских деревнях и поныне, что могут подтвердить многочисленные туристы, особенно молодые, у которых зачастую больше любви к странствиям по родной стране, нежели денег.

По сей день вызывают удивление и восхищение приемы, какие устраиваются в скромных деревенских семьях по случаю различных церковных и семейных праздников, особенно свадеб. А с каким радушием и достоинством встречают хозяева многочисленных приглашенных гостей! Раньше свадьбы были больше связаны с древними обрядами, и на них подавались традиционные свадебные кушанья, как например искусно украшенные свадебные калачи. Сегодня деревенские свадьбы и другие торжества с точки зрения традиционной обрядности менее красочны. Изменились и продолжают меняться формы гостеприимства в деревне, они все более напоминают городские, которые отнюдь не всегда достойны подражания. Впрочем, и в старые времена польские крестьяне нередко брали пример с дворянской усадьбы, перенимая наряду с хорошим много плохого, например пристрастие к алкоголю.

В шляхетских усадьбах гнали самогон и изготовляли пиво, продавая эти напитки крестьянам в кредит и и получая огромные барыши.

О сельском гостеприимстве в старопольской литературе упоминается вскользь, но слухом о нем земля полнится.

Зато много страниц написано об известном, хотя и не всегда пользовавшемся доброй славой шляхетском и магнатском гостеприимстве. Польский шляхтич был человеком общительным.

Он отличался храбростью, ратной удалью, любил охоту, был влюбчивым и неизменно галантным по отношению к дамам. Ценил обильный и вкусный стол, крепкие напитки, но чаще всего злоупотреблял и тем и другим. У него было несколько превратное представление о шляхетской чести, что понуждало его к частым дуэлям. С образованностью бывало всяко, но латынью, и притом весьма изысканной, владел он неплохо. Был превосходным собутыльником, верным другом, но и очень опасным противником, особенно если было задето его самолюбие. Религиозный фанатизм и патриотизм своеобразно уживались в нем с самоуправством, с требованием ничем не стесненной «шляхетской вольности». Так что выборные короли, правившие Польшей после Ягеллонов, подчинялись воле стоявшей за их спиной шляхты, которой было мало все новых и новых привилегий. О недостатках и достоинствах польского шляхтича можно было бы написать много. Они переплетались, образуя богатую галерею индивидуальностей, в которых преобладали то положительные, то отрицательные черты.

Польский шляхтич всегда готов был встать в рядах польского рыцарства на защиту отечества. Бывало, целые поколения больше времени проводили в походах и войнах, чем в родных пенатах. И именно это обстоятельство оказало решающее влияние на обычаи шляхтича-рыцаря.

Готовность в любую минуту к смерти как бы компенсировалась у него обостренным ощущением жизни, зачастую весьма короткой, со всеми ее удовольствиями и утехами, которым он буйно предавался в мирное время, в непродолжительные периоды передышки.

Мы уже говорили о том, что польский шляхтич не любил одиночества. В те далекие времена поместья и усадьбы были разбросаны, дороги — одно названье, что дороги, так что лучше всего было ехать по ним не в карете или на возу, а верхом. Поездки за покупками в ближайший городок либо выезд на сеймик превращались в настоящее путешествие. Так что любая усадьба была независимо от размера, по сути дела, как бы замкнутым мирком.

Появление гостя, как званого и дорогого сердцу хозяина, так и случайного, было радостным событием для всего дома и вносило разнообразие в монотонную жизнь. Дружба среди шляхты того же круга завязывалась легко и быстро, часто после нескольких кубков вина, предшествовавших пышному застолью, которое второпях готовилось под присмотром хозяйки дома. Повара появились позднее, и притом у самой богатой шляхты и магнатов. Впрочем, есть основания полагать, что такие домашние

кушанья были вкуснее банкетных, рассчитанных по большей части на внешний эффект. Это подтверждает Миколай Рей (1505–1569), об этом же говорится в старопольской поэзии в игровых стишках разных авторов, так называемых фрашках. Атмосфера этих камерных трапез выгодно отличалась от многолюдных и шумных, можно сказать массовых пиршеств магнатов, которые часто устраивались ради того, чтобы перетянуть на свою сторону политических союзников. Старая шляхетская поговорка гласит: «Семеро — пир, девятеро — раздор». А другая добавляет: «В большой группе — драться, в малой — закусывать».

Банкеты магнатов бывали исключительно пышными, даже, пожалуй, слишком, но об этом речь пойдет дальше.

В сельской шляхетской усадьбе меню было более скромное:

> Каплун добрый на пирушку,
> Пива пенистую кружку,
> Иль свиную отбивную.
> Не побрезгую рагу я
> И телячьим мясом вкусным
> С огурцами на закуску.[3]

Этот игривый стишок вышел из-под пера утонченного поэта Веспазиана Коховского (1633–1700).

Другая фрашка XVII в. воспевает легкие и основательные блюда:

> Гренки-пенки, кашки-малашки, приправы и заправки;
> Гуси, утки, тушки мяса — любы сердцу эти яства;
> Со шкварками яичница — наша верная сестрица.
> Ба, хорошо и сыр с хлебом
> Есть под голым небом.[4]

К столу охотно приглашали местного священника, который считал своим долгом святить по очереди все подаваемые блюда и, не ограничиваясь крестным знамением, охотно отведывал кушанья.

Кулинарное ханжество высмеивает польский поэт XVII в. арианин Ольбрехт Кармановский в фрашке, озаглавленной «Молитва шляхетскому столу», перечисляя при этом несколько популярных «шляхетских» блюд. Этому стишку, конечно, далеко до совершенства. Но старопольские фрашки замечательны тем, что в них сохранился живой, непосредственный старопольский язык, так что читая их, мы как бы переносимся в ту далекую, но

красочную эпоху. Шляхта увлекалась фрашками, охотно читала их. А польский темперамент по сей день пользуется широкой и, пожалуй, заслуженной славой. Видимо, истоки его в слишком обильной мясной и жирной пище и столь же обильных возлияниях. За шляхетским столом никто не помнил о предостережении св. Иеронима, который писал в своих «Письмах»: «Ни огни Этны, ни Вулкана, ни Везувия; ни Олимпа не пылают таким жаром, как внутренний огонь, пожирающий юношу, опьяненного вином и возбужденного едой».

О том что едали юноши, едва вступающие в зрелые годы, рассказывается в документе, подписанном в 1633 г. шляхтичем Дрогоевским и бургомистром города Белжца Непорецким, относительно содержания двух шляхетских сыновей, бывших у последнего на полном пансионе, равно как и их воспитателя, именуемого «педагогом».

Это весьма пространный документ, так что представим его в сокращении: обед должен состоять из четырех блюд, в том числе двух мясных («один каплун на шесть человек, отварная телятина, большой кусок отварной жирной говядины») и двух овощных («морковь или репа на свежем мясе, квашеная или свежая капуста либо горох, все на свежем сале»); творога и сыра к обеду или на ужин «сколько захотят»; по воскресеньям и в праздники пятое блюдо (мясное) — гусь, каплун, телятина или свинина, по торжественным праздникам еще «кое-что сверх того». На ужин — три блюда: мясное, овощное («с большим куском мяса») и каша на мясном отваре, обильно сдобренная маслом. По средам, пятницам и субботам на обед — «по два куска рыбы, овощи с маслом, овощи с творогом. На ужин — яичница либо вареные яйца, пирог на шесть человек». На полдник — «хлеб с маслом, либо поджарить колбасу, или бигос приготовить».

Завтрак — «по потребности». Пиво к обеду, на ужин, между обедом и ужином — «сколько выпьется».

Вот настоящее шляхетское меню, отнюдь не магнатское, так как сыновья магнатов не учились в школе в Белжце, а ездили за границу. При таком питании юных Дрогоевских довольно рано должны были жечь «огни Этны и Везувия».

Итак, мы узнали, что ели в рядовом гостеприимном шляхетском доме. Но вот появляется гость. Хозяин дома встречает его с таким радушием, словно это для него невесть какая честь, даже если гость заглянул случайно в поисках ночлега, ибо вблизи не оказалось постоялого двора. А уж что говорить, если гости были званые. И чего только не несли на стол из кладовки и погреба! Всевозможную снедь, разные разности, которые припрятывали для дорогих гостей.

К сожалению, старопольским гостеприимством довольно часто злоупотребляли. Было немало охотников пожить на чужой счет, и они весьма неумеренно пользовались хлебосольством, продлевая до бесконечности свои визиты. И только когда кладовка и погреб оказывались пусты, назойливый гость, а точнее прихлебатель, покидал измученных хозяев, отправляясь на поиски новой жертвы — в другой радушный дом.

Несмотря на широко известное польское гостеприимство, которым так восхищались иностранцы, посещавшие Польшу, насчет обременительных гостей ходили злые поговорки: «Незваный гость хуже татарина», «Плохо быть хозяином дома, всегда лучше — гостем»; и самая сочная: «Гость и рыба на третий день попахивают».

Бытовал обычай делать гостям подарки. Достаточно было гостю похвалить ковер, какой-нибудь предмет домашнего убранства, оружие или даже лошадь, как они немедленно преподносились ему в виде подарка.

Похвала рассматривалась как намек на то, что гость желает получить подарок. Таким образом, были у гостеприимства и свои теневые стороны, со временем все более усугублявшиеся, и старопольская поговорка «гость в дом — бог в дом» постепенно теряла свой изначальный смысл.

Столовая в шляхетской усадьбе, чаще всего деревянной, была просторная и светлая, иногда о восьми окнах. Мебели в ней было мало — стол, лавки и нередко огромных размеров буфет. Мебель, как правило, делали дворовые мастера, и она не представляла особой ценности; весьма редко случались, например, резные гданьские стулья. Несмотря на скромность, интерьер не казался бедным. Напротив. Стол, лавки, буфет, стены, а по особо торжественным случаям и пол украшали ковры, нередко очень дорогие, трофейные либо купленные у армянских купцов. Эти ковры, коврики, дорожки и декоративные ткани, которыми обивались стены, придавали интерьеру даже в среднезажиточной шляхетской усадьбе весьма богатый вид. На стенах висело оружие и семейные портреты, на буфете красовались кувшины и кубки, а позднее ценное стекло и фарфор. Однако главным украшением были все-таки ковры, к которым шляхта питала особое пристрастие.

Зимой в столовой горел камин, нередко отделанный мрамором и украшенный родовым гербом. Шляхта считала, что «печь давала только тепло и была глухая и немая; камин же давал и тепло, и свет, и разговаривал с человеком».

Когда садились за стол, ковер прикрывали белоснежной скатертью, на которую ставились тарелки и блюда с едой.

Так бывало в тысячах небольших, среднезажиточных усадеб.

Уже в 1596 г. секретарь и церемониймейстер папского легата кардинала Энрико Гаэтано, Пауло Муканте, записал в своем дневнике, что краковский рынок больше знаменитых итальянских, что на нем можно купить все — «от стекла до лимонов», разные сорта превосходного мяса, дичи и птицы, что в торговых рядах царит образцовая чистота, а товары «необыкновенно дешевые», что в магазинах краковских купцов есть все, чего только душа пожелает, вещи самой тонкой работы со всей Европы. И заключает с неподдельным восхищением: «Я не представляю себе другого города с таким обилием товаров, как Краков, недаром здесь говорят, что не будь Рима, им стал бы Краков».

А ведь сей иностранец видел много европейских городов, бывал на многих дворах; он сделал запись в тот год, когда было принято решение перенести столицу из Кракова в Варшаву, следовательно, город начинал уже постепенно терять свое значение и блеск.

У Пауло Муканте не было оснований рассыпаться в любезностях, тем более, что миссия его патрона, кардинала Гаэтано, была «весьма деликатного свойства» — вовлечь Польшу в войну с Турцией — и, заметим кстати, закончилась неудачей. Следовательно, он записал то, что видел своими глазами.

О том, сколь разорительны бывали для хозяина некоторые визиты, мы знаем из старых записей, фрашек и дневников. Так, например, автор известных воспоминаний Ян Хризостом Пасек (1636–1701) принимал как-то в своей деревенской усадьбе минского воеводу Завишу. Богатством Пасек не мог равняться с магнатами, более того, с деньгами у него бывало туго. Тем не менее гостя принял на славу, хотя это превосходило его скромные возможности. Воевода так вспоминает свой визит: «Побывал я в Цисове у его милости пана Пасека, человека редкой души, который так рад был мне, что описать невозможно. Три дня не ведали мы, когда день, когда ночь: пили и гуляли. Дам было множество и к тому же прекрасных. Он подарил мне шкатулку келецкой работы, инкрустированную желтой медью, красоты неописуемой, туалетный столик той же работы, резной ларец и прочее и прочее».

Легко догадаться, что магнаты и короли щедро одаривали своих гостей, особенно иностранцев, послов и папских нунциев.

Принято считать, что наши предки не были мастерами диалога и застольной беседы, зато любили монологи и умели рассказывать увлекательно и красочно. Главной темой таких повествований были военные приключения, охота и

всевозможные истории о гербах гостя и хозяина. А поскольку и слушатели и рассказчик пили немало, воображение уносилось от алкоголя в заоблачную высь, прибавляя к подлинным фактам столько же фантастических. Но, если рассказ был интересный, это никому не мешало. Со временем, однако, польская шляхта овладела искусством занимательной беседы, приправленной часто тонким юмором.

Гийом де Боплан, побывавший в Польше при Сигизмунде III Вазе (1587–1632) и в годы правления его сына Владислава IV (1632–1648), был буквально очарован общительностью поляков и их светскими манерами, считая, что в этом они не уступают французам. Хвалил он и польскую кухню, особенно рыбные блюда. А в своих воспоминаниях написал, что по части приготовления рыбы поляки «настоящие артисты и превосходят своим умением другие народы». Весьма лестно услышать такую похвалу из уст француза.

А как приятно вести разговор за столом, полным яств, в небольшой, но хорошей компании, когда беседа вдохновляется умом собеседников, их изысканными манерами и плодами кулинарного искусства. Даже торжественные спичи, пространные и напыщенные, к которым питали особое пристрастие наши предки, произнося их при любом удобном случае, все чаще пересыпались тонкими остротами.

Так, например, во время свадебного пира великого коронного канцлера Яна Велепольского, женившегося на сестре короля Яна III Собеского Людвике Марианне д'Аркьен (1678), воевода Яблоновский, подведя невесту к избраннику, произнес длинную речь, подробно остановившись на символике ее герба, щит на котором украшен тремя молотками, тремя оленями и тремя лилиями; при этом он подчеркивал, что невеста состоит в родстве с шестнадцатью французскими королями.

От имени жениха гетман Сенявский ответил всего одной лишь фразой, но зато какой: «О гербах распространяться не буду, скажу лишь, что гербовый конь многоуважаемого жениха будет пастись на этих лилиях».

Можно себе представить, каким взрывом смеха ответили свадебные гости на острое словцо, и веселое настроение не покидало их до конца пиршества.

Недаром в старой Польше говорилось, что «хорошая шутка — стоит тынфа».[5]

Иначе выглядели магнатские пиры, устраиваемые для менее богатой шляхты, многолюдные и шумные. Несмотря на обилие блюд, лучшие подавались только гостям за главным столом. Количество кушаний отражалось, увы, на их качестве. Пили при

этом сверх всякой меры, провозглашая бесконечные тосты, первый — за короля либо вельможного хозяина. Финал таких пиршеств бывал обычно печальным, а столовая напоминала побоище. Женщины, если и принимали участие в застолье, то вставали из-за стола в тот момент, когда трапеза начинала превращаться в безудержное пьянство; вспыхивали ссоры, кончавшиеся иногда и кровопролитием, так как сабли за столом не отстегивались.

Разумеется, дамы садились за стол в том случае, если принимали милых и достойных гостей и если не слишком многолюдная компания была «на высоте», то есть соблюдала правила хорошего тона. Когда в их честь произносились тосты, они пригубляли кубки с вином, что означало, что тост, обычно полный комплиментов, принят благосклонно. В тесном семейном кругу наши дамы бывали не всегда столь сдержанны. Они принимали участие также в изысканных банкетах магнатов и королей. Без них особенно без молодых и красивых, застолье теряло свое очарование. Это подтверждает в одной из своих фрашек Веспазиан Коховский (1633–1700):

> Соль, вино, добрая воля — банкетов приправа,
> И четвертая — панночка милого нрава.[6]

А когда застолье кончалось, начинались танцы под музыку:

> За парой пара сразу в круг выходит
> На танец, где Венера верховодит,
> Тут юноши и девы без опаски
> Любезничать начнут и строить глазки.[7]

Из всех семейных торжеств особенно пышными были свадьбы. Члены только что породнившихся семей и гости появлялись в красивых одеждах. А так как шляхетский костюм сверкал драгоценностями и переливался всеми цветами радуги, вид свадебного кортежа и свадебного стола был на редкость живописным.

А коли уж речь зашла о свадьбах, то посвятим несколько слов супам, которые были настоящей пыткой для влюбленных женихов. Так вот, молодому человеку, приехавшему с намерением сделать предложение, сначала предстояло отобедать, даже если избранница и ее родители к нему не благоволили. Отказ не всегда выражался словами, его мог заменить материальный символ — «черная полевка» (похлебка). Подобную

роль играл гороховый суп, густой, со свиными хвостами. Лежащие в супе хвостики означали отказ, задорно торчащие — согласие. После «супа с отказом» невезучий претендент обычно прощался и уезжал.

В конце XVI в. старое легкое пиво вытесняет горилка, которую гнали домашним способом. В преданиях говорится о 200 различных сортах польской горилки, которая была не только «плебейским напитком». Пили ее магнаты, не чурался и саксонский курфюрст, он же польский король Август II Сильный (1697–1706) и даже дамы хранили в домашних аптечках разные настойки, тайком от мужчин проверяя их целебные свойства.

В конце XVIII в. в моду входит вино. Пили его и раньше, но именно тогда вино стало напитком номер один. Привозилось оно из-за границы — из Италии, Франции, Испании, с Крита, из Венгрии, на вино нередко шли целые состояния. В других странах Европы тоже не воздерживались от возлияний. Например, в Англии потребление алкоголя (джина) в XVIII в. было значительно выше, чем в Польше. Из новейших исследований следует, что расхожее мнение о пьянстве крестьян и бедного населения в старой Польше явно преувеличено. Раздавались голоса, призывавшие к умеренности, но на них мало кто обращал внимание.

> Бог человека, как из книг известно.
> Сотворил из глиняного теста.
> Почему же не размокнет он тогда,
> Если пьет всю жизнь до дни?[8]

Удивлялся поэт, обеспокоенный пристрастием шляхты к крепким напиткам.

В годы правления в Польше представителей саксонской династии королевский двор служил самым дурным примером.

В историю достойных сожаления обычаев той эпохи вписалось имя кастеляна Борейко, фигуры трагикомической, жалкой карикатуры давних шляхетских добродетелей: гостеприимства, щедрости и благочестия. Пан Борейко охотнее всего пил с духовными лицами, а посему часто обращался с просьбами в близлежащие монастыри прислать ему для компании двух монахов. Разумеется, присылались наиболее стойкие.

Запасшись огромным количеством напитков и еды, пригласив монахов и вызвав слуг, чтобы обслуживали, он запирал комнаты на ключ, объявляя, что с этой минуты здесь монастырь, в который посторонним вход воспрещен. Утром звонили к обедне, потом звали к столу и, наконец, когда алкоголь валил всех с ног —

давали отбой на отдых. Ксёндз, который должен был служить раннюю обедню, пил только до двух часов ночи. Застолье начиналось сразу же после обедни. Однако не забывали и об обязательных для духовных лиц молитвах, в чтении которых участвовал, разумеется, и набожный Борейко.

Такой своеобразный монастырский распорядок продолжался 3–5 дней, после чего духовники с полученными от хозяина дарами разъезжались по своим монастырям.

Да и в самих монастырях в саксонские времена аскетизм, даже умеренный, практиковался редко. То, что происходило за монастырской оградой нищенствующих орденов, красочно описывается в сатирической поэме «Монахомахия, или война монахов», написанной в 1778 г. варминским епископом и одним из крупнейших поэтов польского Просвещения Игнацием Красицким (1735–1801).

Сохранилась память о многих кутилах в монашеских рясах, однако особенно на этом поприще прославились бернардинские сборщики пожертвований, отличавшиеся поистине «сверхъестественной» стойкостью к крепким напиткам.

Еще до конца XVII в. польский королевский двор считался одним из самых утонченных в Европе. Гостям оказывался пышный прием, соблюдался сложный церемониал. Вот описание того, как король Сигизмунд III принимал в 1596 г. папского легата Гаэтано и сопровождавшего его нунция.

Поскольку король после смерти своей первой жены носил траур, прием был не только изысканный, но и торжественно строгий. Для короля, кардинала и нунция приготовили отдельные столы. Королевский стол и стены зала были затянуты черным сукном, королевский стол украшали тарелки и хлебница из чистого золота. Необычайно торжественным было само появление короля и гостей. Стол осенил крестным знамением не капеллан, а сам кардинал. Затем «этим трем персонам были поданы богато расшитые полотенца, принесены подносы с кувшинами из горного хрусталя, с бесконечными поклонами королю, кардиналу и нунцию была подана вода для мытья рук. Блюда подносились каждому отдельно и тоже сопровождались поклонами и того, кто приносил, и того, кто принимал и подавал; сначала королевский повар подавал с поклонами блюда кравчему, тот — стольнику коронному, который макал кусок хлеба в кушанье, пробовал и бросал в близстоящую серебряную корзинку. Королю и кардиналу приходилось долго ждать, пока кушанье дойдет до них (…). Когда король сел, прелаты и вельможи также сели и начали есть. Сколько бы раз король ни пил, нунций всегда вставал и стоял, сняв шапочку, кардинал хотел тоже встать, но король не допустил

этого».

С точки зрения польского темперамента, банкет был слишком чопорным, но зато в строгом соответствии с обстановкой — придворным трауром и визитом гостей, представлявших высшую церковную иерархию.

Столь же красочно и пышно принимали герцогиню Марию Людвигу Гонзага, прибывшую в Польшу в 1646 г., чтобы обвенчаться с сыном Сигизмунда III Вазы королем Владиславом IV. Встреча (король ждал невесту в Варшаве) состоялась в Гданьске. Стол на приеме был заставлен драгоценной посудой, четыре раза меняли скатерть, каждое блюдо, состоявшее из нескольких кушаний, подавалось на новой. Первая скатерть была белая, вторая — из кармазинового атласа, третья плетеная из золотых, серебряных и шелковых нитей, расшитая цветами, последняя — белая. А уж о свадебном пире в Варшавском замке и говорить нечего.

Если уж зашла речь о сервировке стола, стоит сказать несколько слов и о ней. Уже на пиру, устроенном Болеславом Храбрым, стол ломился под тяжестью золотой и серебряной посуды. Следовательно, роскошная сервировка польского стола имела старые традиции. Разумеется, в самых богатых домах. Люди менее зажиточные ели на оловянных тарелках, а бедные — на деревянных, которые, однако, со временем были вытеснены оловянными и глиняными, часто расписными и покрытыми поливой.

Наконец, появляется фаянс, фарфор и столовое стекло. Это была весьма дорогая посуда, ввозилась она из Италии, стоила подчас дороже серебряной и нередко имела высокую художественную ценность. Однако в первой половине XVIII в. фаянс получил широкое распространение и подешевел, на столах появился саксонский, венский, севрский фарфор и самый дорогой — китайский и даже японский.

Итак, по части столовой посуды поляки не только не уступали другим народам, но превосходили их роскошью. Они создали свой особый стиль и в этой области. Отличительной чертой стола, даже шляхетского, был так называемый сервиз. Это был, как отмечает один из хронистов старопольской культуры, стеклянный, серебряный или деревянный поднос с серебряным обрамлением. На нем помещались миниатюрные серебряные или позолоченные беседки, сады, корзины с фруктами и т. п. Все это венчал купол, украшенный польским орлом с распростертыми крыльями, либо аллегорическая фигура. Бывали небольшие и более скромные «сервизы» для повседневного пользования, а которые назывались меназиками.

Такой дорогой, затейливый «сервиз», украшавший стол во время «последнего старопольского пира», описал в Книге двенадцатой «Пана Тадеуша» Адам Мицкевич:

> А гости весело беседовали в зале.
> Сервизу славному вниманье уделяли:
> Работа тонкая все общество дивила
> (Сервиз когда-то был Сиротки-Радзивилла),
> По замыслу его исполнен в польском стиле,
> В Венеции его художники отлили.
> Потерян был сервиз в связи с войною шведской,
> Бог знает как потом попал он в дом шляхетский
> И украшал теперь парадные банкеты.
> А был он с колесо объемистой кареты.
> За сливками поднос виднелся еле-еле,
> И горы сахара на нем, как снег, белели, —
> Картина зимняя, привычная для взгляда;
> Посередине — бор варений, мармелада,
> А по бокам его ютились на опушке
> Селенья малые — застенки, деревушки.
> И, замыкая круг роскошного прибора,
> Стояли ловкие фигурки из фарфора,
> Все в польских кунтушах…[9]

Однако не всем был по карману даже скромный «меназик» — предмет дорогой и изысканный. Это отнюдь не значит, что стол в усадьбах мелкой и средней шляхты был накрыт плохо. Его украшали цветы, часто полевые, и притом не высокие букеты, а разноцветные лепестки, тянувшиеся посередине стола, искусно уложенной и не слишком широкой полосой.

Мастерицами в украшении стола бывали дочери хозяина дома и дворовые девки, обычно прекрасные вышивальщицы, знавшие толк в декорировании.

Много можно написать о старопольских ложках. Нередко они представляли собой настоящие шедевры ювелирного искусства, особенно серебряные и позолоченные. На ручке гравировались шутливые выражения, а на выпуклой стороне — герб владельца. Вилки появились на польских столах раньше, чем во Франции, и в XVII в. широко вошли в обиход. Их тоже красиво украшали. Мы знаем, например, что упоминавшийся нами поэт Вацлав Потоцкий купил для себя в Кракове нож и вилку, оправленные слоновой костью, а жене — с коралловой ручкой.

На изысканных банкетах салфетки клали рядом с прибором уже в конце XVI в. В XVII в. в Польше употреблялись дорогие

салфетки из Дамаска, выписываемые из Кёльна и Голландии.

С Востока, главным образом из Турции, пришла мода на уже ранее известные сладости, которые в XVIII в. привозились в большом количестве из заморских стран. Восточные влияния сказались на приготовлении некоторых польских сладких мучных изделий и напитков, таких, например, как розовая вода, миндальное молочко и освежающие лимонады.

Замечательный поэт польского Просвещения Игнаций Красицкий предпочитал старопольские печенья. Как-то он отведал привезенное племянником печенье от «Великого турка», то есть настоящее турецкое, после чего написал в одном из писем: «…привез мне печенья от Великого турка, но если этот Великий турок такой же, как его печенье, то — мой сударь — этот Великий турок многого не стоит»…

Но поскольку в те времена путешествие из Турции в резиденцию епископа продолжалось несколько недель, то и печенье, по всей вероятности, успело зачерстветь. Красицкий же был большим гурманом.

Период правления представителей саксонского дома, Августа II (1697–1706; 1709–1733) и Августа III (1733–1763), относится к самым печальным страницам нашей истории. Он отмечен внешней дезорганизацией государства и упадком недавно еще высокого престижа Польши среди ведущих европейских стран. И в польской кухне дела обстояли далеко не блестяще, так как широко распространившиеся крепкие напитки не способствовали подлинному, полному умеренности гурманству.

Однако и в тот период было несколько новинок, оставивших в старопольской кухне ценный и непреходящий след. Появляются картофель, кофе, чай и шоколад. Это не были абсолютные новинки, впервые попавшие на польский стол. Вернее, в то время они прочно вошли в польскую кухню и приобрели широкую популярность. Ведь впервые картофель появился в Польше еще при короле Яне III Собеском (1674–1696) после его славной победы над турками под Веной. Тогда-то король отведал картофель (клубни картофеля как заморскую диковинку выращивали в венских императорских садах) и распорядился посадить его в своей Виляновской резиденции.

Картофель превосходно привился на польской почве. Гостям короля, привыкшим к каше, поначалу он пришелся не по вкусу. Но он вошел в моду, и зять придворного королевского садовника начал его выращивать в большом количестве, сколотив на этом немалое состояние, так как варшавские магнаты щедро платили за модный овощ.

По-настоящему картофель вошел в употребление при Августе

III, который заселял польские коронные владения немцами, а те в массовом порядке выращивали картофель, знакомя с ним польских крестьян. И здесь не обошлось без недоразумений. Некоторые ксендзы убеждали крестьян, что картофель вреден для здоровья, хотя сами ели его с аппетитом. Они считали, что облатки из смеси картофельной и пшеничной муки не могут служить литургическим целям, а их употребление означало бы святотатство. Однако опасения ксендзов оказались тщетными.

Итак, картофель был введен в польскую кухню как «сверху» при Яне III, так и «снизу», при его преемниках, так что «в конце правления Августа III он был известен всюду в Польше, Литве и на Руси» (по Китовичу). Добавим, что в Польше никогда не пекли облаток из картофельной муки, а в годы правления Станислава Августа (1764–1795) из картошки гнали самогон. Когда Казимежу Пуласкому (1747–1779), национальному герою Польши и Соединенных Штатов, прислали в бердичевский лагерь «оригинальный» подарок — мешок картошки, повар поначалу не знал, что с ним делать. Однако интуиция подсказала ему решение: он сварил очищенный картофель в подсоленной воде и, сдобрив маслом, подал с яичницей, «и все присутствующие расхваливали новое блюдо».

В деревне картофель готовили тоже с выдумкой, изобретательно и исключительно вкусно. Отменно приготовляли его пастухи, пребывавшие целыми днями на пастбищах, вдали от деревни; этот способ не забыт по сей день и пользуется популярностью, особенно среди туристов.

Картофель по-пастушьи

На дно обливного чугунка или глубокой чугунной кастрюли уложить тонкие ломтики шпика, затем слой сырого нарезанного кружочками картофеля, а также тонко нарезанный лук и сало либо жирную копченую грудинку. Каждый слой посолить и немного поперчить. Последний слой образует картофель, прикрытый 2–3 листьями капусты. Чугунок плотно прикрыть кружком, вырезанным из дерна, положив его на листья капусты. Тем временем развести костер, а когда огонь начнет догорать, чугунок обложить горячими углями, а в костер подбросить немного хворосту. Через 40–45 минут картофель готов. Снимите осторожно дерн и капустные листья, вооружитесь ложками и… приятного аппетита. В это жаркое, называемое в некоторых местах пражонкой, можно добавить тонко нарезанную колбасу (1–2 слоя), что, конечно, улучшит его вкус. Не помешают и соленые огурцы, лишь повысится колорит блюда, главное достоинство которого в том, что его приготавливают и едят на лоне природы.

В то время, когда великий Иоганн Себастьян Бах, которому Август III присвоил титул композитора придворной капеллы (1736), писал известную «Кофейную кантату», этот напиток был уже известен и популярен в Польше, но лишь в высших сферах. Этому способствовала победа над турками, одержанная под Веной в 1683 г. королем Яном III Собеским. Огромные запасы кофе, захваченного в турецком лагере, получил в награду бравый поляк Кульчицкий, открывший вскоре в Вене первое кафе. Однако кофе не сразу пришелся полякам по вкусу. За 13 лет до венской победы поэт Анджей Морштын (1620–1693) писал о кофе не только без особого энтузиазма, но и называл его скверным напитком, подобным отраве.

> На Мальте, помню, отведал я кофий.
> Для турка каждого — Мустафы, Ахмада
> Напиток этот очень даже свойский.
> Для нас же — хуже яда.[10]

В 1724 г. один из слуг Августа II открывает первое в Варшаве кафе, а в 1759 г. польский иезуит Крусинский издает трактат с ученым названием «Pragmatographia de legitimo usu ambrozyj tureckij», то есть описание надлежащего способа, употребления турецкого кофе». Кофе, поначалу очень дорогой, быстро подешевел и приобрел огромную популярность, став

повседневным напитком. Особенно его любили дамы. Почтенный ксёндз Китович писал с легким укором: «Хоть десять домов в день обойдет такая сударыня (что в городах нетрудно), ни в одном не откажется от чашечки кофия, где бы ее ни потчевали, а везде было принято угощать этим напитком».

Благодаря кофе заметно умерилось пьянство. «Утром его пили со сливками, а в пост — с кипятком либо молоком, после обеда — черный либо со сливками, как кому нравилось, а кто из мужчин пил его после обеда, тот два часа мог не пьянствовать, его брали под свою защиту женщины, в обществе которых он пребывал, и по их просьбе и под предлогом, что ему это вредно, был совершенно свободен от принуждения участвовать в мужской компании и пить другие напитки», — рассказывает большой знаток тех времен Лукаш Голембёвский.

Польки — таков уж польский характер — употребляли, не скупясь, отменные сорта кофе, обжаривая его дома перед завтраком. И неудивительно, что иностранцы были в восторге от «польского кофе», Адам Мицкевич о старопольском кофе так писал в «Пане Тадеуше»:

> Вкуснее кофия, чем в Польше, не найдете!
> В зажиточных домах напиток сей в почете.
> За варкою следит особая кухарка.
> По праву женщина зовется кофеварка!
> У каждой свой секрет и зерен есть избыток,
> Попробуй кто другой сварить такой напиток!
> Густой, как старый мед, и, словно уголь, черный. [11]

Чай в давней польской кухне не пользовался такой любовью, как кофе. Поначалу к нему относились, как к целебной микстуре при всевозможных желудочных недомоганиях. Затем он вошел в моду, его считали изысканным напитком и подавали в салонах, но больше из снобизма, чем из удовольствия. Особую популярность чай приобрел на землях, отошедших при разделах к России. Пили его по-разному: чистый настой, со сливками, с лимоном, с малиновым или вишневым соком, а также с красным вином.

Прежде чем к чаю пришло признание, к нему долгое время относились пренебрежительно, а то и просто враждебно.

Профессор Замойской академии Томаш Орминский в 1703 г. дал чаю такую, надо сказать, объективную аттестацию: «Листья чая что вызывают? — сон снимают без вреда, поэтому купцы, которые ночью много пишут, пьют чай, он помогает желудку, я сам испробовал эту траву, но по моей комплекции мне

пользительней кофий».

Но были у чая и недруги. Например, фанатичным врагом этого напитка был ксёндз Ян Кшиштоф Клюк, который в своем выходившем в 1786–1788 гг. «Растительком словаре» писал: «Пришли нам Китай все свои отрази, не причинил бы он большего вреда, нежели своим чаем». Ксёндз-публицист, конечно, слишком сгущал краски, и хотя не скупился на хулу, не мог сдержать растущей популярности чая в Польше в XVIII в.

Чашечка горячего душистого шоколада, выпиваемая еще в постели, сразу же после пробуждения, была напитком знати, модным во времена королей Саксонской династии и при последнем польском короле Станиславе Августе. Но большинство предпочитало кофе, поэтому «карьера» шоколада была недолгой, и вскоре он был низведен до разряда детских напитков, подаваемых на полдник.

Ежи Оссолинский (1595–1650), великий коронный канцлер, выдающийся дипломат и политик широкого кругозора, ближайший советник короля Владислава IV, сыграл важную роль в развитии польской кулинарной культуры. Он призывал магнатов и богатую шляхту не тратить бешеные деньги на привозимые из-за границы дорогие деликатесы, так как того, что производится на родине, вполне достаточно для устройства даже самого великолепного пиршества. А польское золото широкой рекой утекало тогда в иноземные государства взамен пряностей, вина, сахара, лимонов и прочего. И чтобы доказать свою правоту, он закатил пир с угощением из польских продуктов, пригласив на него много знати и всех находившихся тогда в Варшаве иностранных послов. Пир удался на славу, гости были в восторге.

В соусы вместо вина добавлялся вишневый сок, вместо миндаля — различные отечественные орехи, изюм заменен был сушеными вишнями, а фрукты варились не в дорогом сахаре, а в меду. Блюда подкислялись не лимоном, а кисловатыми яблоками, вместо перца и имбиря подавался хрен, маслины и каперсы с успехом были заменены сушеными и свежими грибами. Даже уксус делался не из вина, и из меда.

Жажда тоже утолялась, как уверяет хронист, польскими напитками: «разные сорта пива из разных мест, отменные, выдержанные и вкусные, кому какое больше нравилось: варецкое, ловицкое, коньско-вольское, джевицкое, бжезинское, одживольское и гельнёвское; медовуха превосходного вкуса, были также польские вина(…) из сандомерского края, белые и красные».

Хотя «польский банкет» Оссолинского наделал много шуму и широко обсуждался в обществе, его сочли эксцентрической

выходкой вельможи.

Старопольская кухня не чуралась иноземных влияний, но умела их как бы переделать на свой польский лад. Шляхта в большинстве своем, при внешней погоне за новинками в кулинарных вопросах, была по сути дела весьма консервативной, особенно в вопросах повседневной домашней кухни.

После заключения польско-литовской унии в 1569 г. в польскую кухню проникает много превосходных литовских блюд, которые пришлись полякам по вкусу. А литовцы, в свою очередь, переняли много польских блюд. При короле Сигизмунде I Старом (1506–1548) воцарилась, особенно на королевском дворе и у некоторых магнатов, итальянская кухня. Обогащению польских кулинарных рецептов способствовал в некоторой степени городской патрициат, в основном иноземного происхождения, главным образом немецкого. Восточные влияния проявились особенно отчетливо в годы правления короля Яна III Собеского (1674–1696). В эпоху королей Саксонской династии. Августа II и Августа III (1607–1763), в польской кухне утвердился картофель. А последний польский король Станислав Август Понятовскнй (1764–1795) отдавал предпочтение французской кухне, не пренебрегая, однако, и типично польскими блюдами. В период разделов на землях, отошедших к трем державам, проявились влияния их кухонь, особенно русской и австрийской. Прусская кухня не пользовалась доброй славой в Европе и не получила распространения среди польскою населения.

Но все эти кулинарные влияния не затронули основ старопольской кухни, которая сохранила свои особенности, свой ярко выраженный национальный характер.

Рьяными пропагандистами кулинарных новинок были иностранные повара, которых все чаще и в большом количестве выписывали в Польшу за большие деньги.

Свой национальный характер теряла прежде всего кухня знати, легче всего подвергаясь веяниям быстротечной снобистской моды. Благодаря баснословному богатству многие польские магнаты могли позволить себе неограниченную роскошь, удовлетворить любой каприз.

Нередко устраиваемые магнатами приемы затмевали королевские пиры, которые были куда скромнее. Это говорит в пользу тех правителей Польши, которые, не претендуя на королевскую роскошь в повседневной жизни, умели продемонстрировать ее в подходящий момент.

Довольно поздно, в 1682 г., выходит первая истинно польская поваренная книга: «Compendium ferculorum или избранные блюда, написанная искусным кухмистером Станиславом Чернецким». Это

сочинение, ставшее ныне библиофильской редкостью, можно смело назвать письменным памятником изысканной старопольской кухни. Разумеется, в ней приводятся и иностранные блюда. Но польские рецепты автор помещает на первом месте, отмечая в предисловии: «Не надобно негодовать, что сию первейшую книгу начинаю я с польских кушаний (…). Ибо, по-моему, испробуй перво-наперво старопольских кушаний, а коли они придутся не по вкусу, то к другим, особливейшим тебя отсылаю».

«Compendium ferculorum» пользовался огромной популярностью вплоть до XIX в. К нему обращался Адам Мицкевич, чтобы воспроизвести в Книге двенадцатой «Пана Тадеуша» картину последнего старопольского пира.

Впрочем, не только книгой Чернецкого пользовался поэт, но и многократно переиздававшейся книгой Войцеха Велёндки «Идеальный повар».

Работы Чернецкого и Велёндки не были, однако, первыми написанными по-польски поваренными книгами. Первая вышла уже в XVI в., но была «зачитана» до такой степени, что до наших дней сохранился всего лишь один экземпляр. Однако упоминания о ней встречаются в работах других авторов, благодаря чему мы и узнали, что такая книга вообще была.

Список польских поваренных книг, изданных до конца XIX в., не особенно велик. Вероятно, рукописное слово часто заменяла передаваемая из поколения в поколение, тщательно культивируемая устная традиция.

При короле Стасе

Польское Просвещение после мрачного периода господства королей Саксонской династии стремилось возродить европейские традиции польского Ренессанса.

В XVI в. Польша была еще могущественной державой, пользовавшейся всеобщим уважением, хотя в недругах у нее никогда недостатка не было. В Краковском университете читали лекции профессора с европейским именем.

В ту эпоху жили Николай Коперник (1473–1543), сочинение которого «Об обращениях небесных сфер» революционизировало науку; Ян Кохановский (1530–1584) — великий поэт, основоположник польского поэтического языка: Анджей Фрич Моджевский (1503–1572), книга которого «Об исправлении Речи Посполитой» читалась и горячо обсуждалась во всей Европе; поэт Клеменс Яницкий (1516–1542), сын польского крестьянина, увенчанный в Падуе поэтическими лавра- ми, и многие другие замечательные ученые и художники.

Совершенно другой была политическая обстановка в Польше и ее культура в 1764 г., когда на престол вступил последний польский король Станислав Август Понятовский. Страна находилась в состоянии невообразимого хаоса и анархии, виновниками которых была деморализованная, лишенная патриотических чувств знать, богатейшие магнатские роды, которые не только враждовали между собой, но и для достижения еще большего влияния часто служили интересам иностранных враждебных Польше государств. Мелкая же шляхта, погрязшая в политиканстве, сбитая с толку распрями магнатов, во что бы то ни стало пытавшаяся сохранить за собой все привилегии в ущерб интересам крестьян и горожан, превратилась в опасную, темную, некому не подвластную стихию. Такое наследие досталось Станиславу Августу, ставленнику Екатерины II, возведенному ею на престол и ею же в 1795 г. низложенному.

Быть королем в такой обстановке было трудно, а управлять страной — вообще невозможно. Тем не менее Станислав Август Понятовский пытался все-таки что-то сделать, хотя сам был человеком нерешительным и имел немало врагов. Принятая Четырехлетним сеймом 3 мая 1791 г. Конституция, которой присягнул король, была первым подобного рода правительственным актом во всей Европе и открывала перед Польшей возможности проведения широких прогрессивных реформ. К сожалению, в следующем году Конституция была отменена Тарговицкой конфедерацией, поддержанной

интервенцией царских войск. Несколько дольше действовала Эдукационная комиссия, первое в Европе государственное просветительское учреждение, прообраз министерства просвещения. Созданная по инициативе короля, она явилась переломным этапом в истории польского Просвещения, проведя демократизацию и секуляризацию системы школьного воспитания и подняв его на высокий уровень. К сожалению, Комиссия прекратила свое существование буквально в канун последнего раздела Польши.

Не подлежит сомнению, что в иных политических условиях польское Просвещение, ведущие представители которого группировались вокруг короля, могло бы превратить Польшу в одну из наиболее передовых стран Европы того времени. Но судьба распорядилась иначе, и реформы остались лишь на бумаге. Однако они заронили здоровое зерно передовой мысли, давшее обильные всходы значительно позже.

Станиславу Сташицу (1755–1826), страстному поборнику радикальных реформ, принадлежат знаменательные слова, сказанные им после третьего раздела Польши в 1795 г.: «Потерпеть неудачу может и великий народ, погибнуть — только ничтожный». И действительно при короле Станиславе Августе Польша «расправила крылья», готовясь «взлететь» ввысь, но в решающий момент ей помешали.

Таков в самых общих чертах тот исторический фон, на котором мы попытаемся показать образ Станислава Августа, покровителя наук и изящных искусств, оставив оценку его политической деятельности историкам и истории. А последний польский король был не только утонченным эстетом и сибаритом, он был одним из самых просвещенных, но вместе с тем и самым бессильным монархом своего времени.

«Обеды по четвергам»

Станислав Август, стараясь поближе сойтись с учеными и художниками, стал приглашать их по четвергам на обеды. Собиралось обычно не более 10–12 человек, что придавало обедам атмосферу дружеской встречи; среди гостей были также «статисты», которые только слушали, не принимая в беседах живого участия.

В Польше это было в новинку и вызывало оживленные толки в обществе, хотя подобные «интеллектуальные обеды» в Европе имели уже свои прекрасные традиции. Их называли по-разному, «обедами по четвергам», «учеными обедами», «мудрыми» и «литературными». Состав участников каждый раз был другой, ибо хозяин тщательно подбирал гостей.

Обеды устраивались в 1771–1781 гг., не всегда регулярно, в Варшавском замке либо в летней резиденции короля — прелестном Лазенковском дворце.

Наряду с «обедами по четвергам», на которые король приглашал литераторов и ученых, устраивались и менее известные «обеды по средам» с участием художников и архитекторов. Видимо, король считал, что лучше приглашать порознь представителей столь различных дисциплин, хотя бы ввиду затрагиваемых в беседах тем. Несмотря на то, что Станислав Август прекрасно владел несколькими языками, в том числе и модным тогда в высших сферах французским, за столом говорилось только по-польски. Король отличался тонким чувством юмора и ценил острое словцо. Об этом хорошо знал любимец короля поэт-камергер Каетан Венгерский, написавший известную фрашку-шутку, в которой, подтрунивая над знаменитостями, приглашенными на обед, ловко ввернул комплимент хозяину, восхваляя его образованность и чувство юмора.

Зал Варшавского замка, где проходили «обеды по четвергам», украшали портреты особо уважаемых и любимых королем представителей польской культуры. Их было двадцать и все кисти Луи Марто, придворного художника Августа III и Станислава Августа, француза по происхождению, который приехал в Варшаву в 1743 г. и остался в ней до конца своих дней.

Придворным художником был также известный в Европе Марчелло Баччарелли (1731–1818), автор известного портрета Станислава Августа в коронационной одежде. Ему же принадлежит цикл портретов 22 польских королей, выполненных по заказу короля и украшавших Мраморный зал Варшавского

замка. Его кисти принадлежит много исторических полотен, плафонов и т. д. Из руководимой Баччарелли королевской художественной мастерской вышло несколько известных польских художников.

В 1767–1780 г. в Варшаве по приглашению короля пребывал известный во всей Европе итальянский художник Бернардо Белотто Каналетто. Великолепные зарисовки Варшавы эпохи Станислава, принадлежащие кисти Каналетто, оказались бесценными при восстановлении разрушенных гитлеровцами исторических районов, дворцов и костелов столицы.

Мы вспоминаем этих выдающихся художников не только потому, что они участвовали в «обедах по средам», но прежде всего потому, что их деятельность способствовала развитию польской живописи.

Но вернемся в Варшавский замок, в зал, где проходили обеды. Король с гостями садился за круглый стол, а это означало, что все места по своему значению равны.

Кушанья на аристократический вкус были довольно простые, но приготовлены и поданы очень изысканно. Их создателем был Павел Тремо, которого в Варшаве считали «первым кухмистером Европы».

Король был прихотливым, но весьма умеренным гурманом. Ему особенно нравилась французская кухня, утонченность и легкость которой он оценил еще в юности, когда, живя в Париже, часто посещал известный среди интеллектуалов и гурманов салон мадам Жоффрен. Мастер своего дела Тремо умел, зная кулинарные пристрастия своего господина, сочетать достоинства французской кухни с лучшими традициями старопольской.

К сожалению, мы знаем только некоторые блюда, подаваемые по четвергам и средам. В их числе был старопольский суп-борщ с ушками, колбаса, ветчина и пикантные маринады на закуску, жареное мясо и обязательно любимое королем баранье жаркое, которое слуга вносил на огромном серебряном блюде с возгласом: «Баран!» Была также рыба и овощи. Но мы не знаем, что подавалось на десерт. Не исключено, что Станислав Август не был любителем сладкого, хотя известно, что, проснувшись, он выписал в постели чашечку горячего шоколада или наваристого бульона.

Итак, это не полный перечень, даже если прибавить к нему известное «фирменное» блюдо мастера Тремо: «рябчики особливо шпигованные». Эта «особливость» состояла скорее всего в том, что рябчиков шпиговали не салом, как было принято, а начиняли фаршем, вкус которого гармонировал с нежным ароматом птицы.

В зависимости от характера блюда к нему подавались

превосходные вина, по всей вероятности, испанские, король же утолял жажду родниковой водой.

За стол садились в три часа дня, что для завтрака немного поздно, а для обеда (мы помним о французских кулинарных привычках Станислова Августа), на наш взгляд, слишком рано. Скорее всего, это нетипичное время было выбрано с учетом различных занятий хозяина и гостей.

Обед продолжался, особенно если беседа была занимательной, довольно долго, часто до шести часов вечера. Меню, наверняка, состояло из многочисленных и разнообразных блюд, но сегодня нам трудно его восстановить, поскольку участники «обедов по четвергам» были заняты более важными делами, чем передача потомкам меню этих интеллектуальных застолий.

Обед неизменно завершался одной и той же тонко продуманной сценой. В зал входили два пажа; один из них, независимо от времени года, подавал на фарфоровом блюдечке три свежие сливы, а второй — на серебряном подносе запечатанный конверт с надписью «Au Roi». Королевский садовник выращивал в знаменитой оранжерее даже южные фрукты и знал секрет хранения свежих слив всю зиму. Что же до конверта, то король мог его не открывать, так как в нем был чистый лист бумаги.

Поскольку состав гостей менялся, Станислав Август был всегда хорошо осведомлен о текущих занятиях ученых и художников, знал все столичные новости, сплетни и настроения.

Нам известны фамилии некоторых участников, которые часто приглашались на обеды. Одним из самых желанных был замечательный поэт, варминский епископ Игнаций Красицкий — человек высокой культуры и блестящий острослов. Частым гостем был и поэт-вольнодумец, титулярный камергер и секретарь короля Станислав Трембецкий, пользовавшийся особым расположением монарха, который часто выручал своего любимца из беды, уплачивая, кстати сказать, его долги. К частым и всеми уважаемым участникам «обедов по четвергам» принадлежал: известный историк Адам Нарушевич, прогрессивный политический писатель, реформатор просвещения и основатель Collegium Nobilium Станислав Конарский, комедиограф и один из редакторов первого польского журнала «Монитор» Францишек Богомолец, секретарь Эдукационной комиссии и член департамента по делам элементарных книг Гжегож Пирамович, бывший учитель короля по риторике Антоний Порталупи, астроном Стефан Лускина, историк, нумизмат и архивариус Ян Альбертранди, выдающийся географ, произведение которого

«География настоящего времени» было изъято из продажи по требованию посла России в Варшаве Репнина, Кароль Вырвич и многие другие, — одним словом интеллектуальная элита Варшавы и Польши.

Вполне понятно, что «обеды» широко обсуждались в Варшаве и за ее пределами. И утонченная, без излишеств кухня, и король, пивший за столом воду вместо вина, и гости, представлявшие не родовую аристократию, а аристократию духа, — все это не нравилось магнатам, косо смотревшим на «четверги».

Однако вскоре появилось довольно много подражателей (сам король был в этом весьма заинтересован), ибо пример был не только благотворным, но и шел «сверху». Известную роль сыграл, конечно, снобизм, в чем не без греха и сам Станислав Август. «Обеды по четвергам» в немалой степени способствовали тому, что в культурную и светскую жизнь Варшавы начал проникать живительный дух Просвещения.

Король, пытаясь поднять общую культуру Польши, пришедшую в упадок при саксонских королях, объявил войну широко бытовавшему в обществе пьянству. И надо сказать, что это была одна из немногих кампаний, не проигранная им. Превосходный знаток и очевидец нравов эпохи Станислава Лукаш Голембёвский (1773–1849) писал с одобрением: «При трезвом Станиславе Августе, вследствие лучшего воспитания, более благородных примеров и возвышенных чувств, пьянство прекращается».

Забавно, но вместе с тем сколь же красноречиво проклятие, адресованное непьющему королю одним из героев поэмы Игнация Красицкого «Монахомахия» монахом-пьяницей Элизеушем, которому автор вложил в уста такие слова:

> Ты, кто, на польском утвердясь престоле.
> Могучим став, презрел вино и мед, —
> Ты виноват, что пьянства нету боле.
> Что книгам уваженье и почет:
> Ты разучил поляков веселиться…
> А, чтоб тебе ни разу не напиться![12]

Превосходный историк и горячий патриот Иоахим Лелевель (1786–1861) так охарактеризовал, но уже задним числом, заслуги Станислава Августа на поприще национальной культуры: «Ценой огромных средств он собирал библиотеку, антикварные предметы, гравюры, окружал себя людьми науки, за заслуги перед наукой раздавал медали и, когда мог, щедро вознаграждал. Каждый четверг за столом у него собирались ученые для

непринужденных бесед…»

За этими «обедами по четвергам» очень часто подавалось любимое мясо короля — баранина, в великолепной «интерпретации маэстро» Павла Тремо. Посему мы дополним наш рассказ об «ученых обедах» несколькими рецептами блюд из баранины, не получившей в польской кухне широкого распространения.

Цомбер бараний в сметане

Это весьма изысканный способ приготовления баранины, которая в этом варианте напоминает по вкусу мясо дикой козы. Кусок баранины (почечное место) тщательно' зачистить от жира и слегка надрезать край. Приготовить маринад: стакан светлого пива, стакан уксуса и стакан воды, нарезанная кружочками луковица, по 10 зерен черного и душистого перца, 1 лавровый лист и 20 сушеных можжевеловых ягод. Мясо положить в миску, залить кипящим маринадом и поставить в холодное место на 3–4 дня.

За час до жарения мясо вынуть из маринада, обсушить чистой тряпочкой, натереть солью и поперчить крупно молотым перцем. Жарить в гусятнице в горячей духовке, время от времени поливая мясо горячим маслом, а когда мясо подрумянится, отлив предварительно часть жира, посыпать мясо мукой и залить 1/2 л сметаны. Время жарения около двух часов. Перед подачей на стол проверить, достаточно ли соленый соус. Цомбер, разрезанный на порции, уложить на блюдо и полить соусом. Отдельно, независимо от картофельного пюре или рассыпчатого риса, подать свеклу, слегка заправленную чесноком, но без сметаны, либо тушеную краснокочанную капусту, либо заправленный оливковым или любым растительным маслом и лимонным соком (но не сметаной!) зеленый салат.

Жаркое из баранины, начиненное ветчиной

Это изысканное блюдо отнюдь не дороже любого другого жаркого, при этом его легко приготовить. Широкий кусок баранины (от лопатки или задней ножки) весом около 1 кг зачистить от жира, отбить хорошо тяпкой, следя, однако, за тем, чтобы мясо не продырявить. Отбивая мясо, надо стараться придать ему форму квадрата. Мясо посыпать солью, перцем и натереть толченым чесноком.

На подготовленный пласт мяса равномерно положить начинку, подвернув бока, затем плотно завернуть рулетом и обвязать хлопчатобумажной ниткой (предварительно ошпаренной кипятком!).

Рулет равномерно подрумянить со всех сторон в горячем масле (100 г), затем, прикрыв гусятницу, поджаривать в горячей духовке, время от времени поливая ложкой сметаны (всего требуется 1/2 стакана слегка кислой, свежей и не слишком густой сметаны).

Начинка: 150 г ветчины (вареной), 50 г черствой намоченной в молоке и хорошо отжатой булки и 50 г сырого говяжьего костного жира пропустить через мясорубку. Если нет костного жира, можно взять масла (50 г), которое добавить в измельченные ветчину и булку.

Отдельно в ложке масла обжарить до мягкости 1 мелко нарезанную луковицу, не давая ей подрумяниться. Пропущенную через мясорубку ветчину с булкой и костным жиром, жареный лук с жиром, в котором он обжаривался, 1 чайную ложку мелкорубленой зелени петрушки и большое сырое яйцо хорошо перемешать рукой до получения однородной массы. Начинку можно разнообразить, добавив в нее 100 г мелко нарезанных и обжаренных с луком шампиньонов.

Жаркое из баранины «под дичь» № 1

1,5 кг баранины (мякоть задней ноги) зачистить от избыточного жира, уложить в керамическую или эмалированную посуду и залить охлажденным маринадом, который приготовить следующим образом: вскипятить только раз в кастрюле 1/2 стакана красного сухого вина с соком, выжатым из одного большого лимона, добавив по 10 горошин черного и душистого перца, 3 небольших лавровых листа, 18 сушеных ягод и щепотку сушеных либо несколько свежих листьев розмарина. Так как маринад должен прикрыть мясо, следует, поставив миску в холодное место, поворачивать мясо два раза в день. Через три дня оно созреет.

Мясо нашпиговать салом (60 г) либо обвернуть, предварительно натерев солью, ломтиками шпика и обвязать ниткой. Нашпигованное мясо посыпать мукой. В чугунной гусятнице разогреть 100 г масла, положить мясо и подрумянить, не накрывая крышкой, равномерно со всех сторон. 1 очищенный сельдерей, 1 морковь, 1 большую луковицу (а кто любит, может добавить маленькую дольку рубленого чеснока) нарезать тонкими дольками или соломкой и положить в гусятницу под подрумяненное мясо. Полив жаркое 2–3 ложками маринада, тушить, но уже под крышкой, постоянно доливая немного маринада, если же маринада недостаточно, а мясо все еще твердое, подлить бульон или воду. Готовое жаркое вынуть и спустя 5-10 минут нарезать не слишком тонкими ломтиками. Соус протереть сквозь сито. Нарезанное мясо положить в гусятницу, подогреть, переложить на блюдо и полить соусом. В протертый и подсоленный соус (слишком густой можно разбавить 2–3 ст. ложками бульона) некоторые добавляют 1 ст. ложку отжатых каперсов, но в этом случае соус с каперсами надо вскипятить.

Жаркое из баранины «под дичь» № 2

1,5 кг хорошо выдержанной, «созревшей» баранины (мякоти задней ноги) тщательно зачистить от жира, полить кипящим маринадом из 3 ст. ложек воды, сока одного лимона, 10 слегка размятых можжевеловых ягод, 10 горошин черного и 10 горошин душистого перца. Мясо поставить в холодное место, часто переворачивая, слегка втирая в него маринад. На следующий день баранину отжать, натереть растертой с солью долькой чеснока, а через час посыпать мукой и положить в разогретую гусятницу с растопленным маслом. Когда мясо хорошо подрумянится со всех сторон, поставить гусятницу, не накрывая, в горячую духовку, часто поливая образующимся соком. Через 30 минут в гусятницу положить 2 нарезанные кольцами луковицы, 2–3 сушеных гриба, по 5 зерен можжевельника, черного и душистого перца, а также влить бокал (1/8 л) сухого красного вина. Гусятницу закрыть крышкой и снова поставить в духовку. Спустя 60–80 минут жаркое должно быть готово. В случае надобности, если сок быстро выкипит, добавлять время от времени воду. Мягкое жаркое залить 1/2 стакана сметаны и в закрытой гусятнице дать ему покипеть еще минут пять, не больше. Нарезанное не слишком тонкими ломтиками жаркое выложить на блюдо (предварительно нагретое) и полить (проверив, достаточно ли соленый) протертым сквозь сито насыщенным соусом, в который добавить нарезанные тонкими полосками грибы.

К жаркому подать рассыпчатый рис, свеклу и картофельное пюре.

Свекла к жаркому из баранины и к дичи

Свеклу, классический в польской кухне гарнир к жаркому, чаще всего заправляют сметаной. Однако к жаркому из баранины свекла приготовляется несколько иначе, без сметаны.

1 кг вымытой, сваренной и очищенной свеклы натереть на крупной терке.

Отдельно приготовить светлую (слегка золотистую) заправку из 50 г масла и 30 г муки, добавив 1 мелко нарезанную луковицу. Лук можно поджарить на сале, а когда сделается прозрачным, добавить муку. На масле вкус свеклы тоньше, а на сале — резче. Заправку развести $1/2$ стакана бульона, вскипятить один раз и добавить натертую свеклу и 1 растертую дольку чеснока. Потушить немного на слабом огне, посолить по вкусу, не забыв добавить немного сахара. Перед подачей к столу подкислить лимонным соком. Можно вместо этого добавить сухое красное вино, но в этом случае потушить перед подачей, еще минут десять. Если свекла служит гарниром к жареному мясу, приготовленному без соуса либо в собственном соку, которого оказалось немного, ее можно заправить кислой сметаной.

Запах, доносившийся из королевской кухни, расходился по всей Варшаве, каждая новинка вызывала интерес, становясь предметом обсуждений и сплетен. Придворный повар Павел Тремо был в Варшаве человеком популярным, всеми уважаемым и, наверняка, влиятельным, но не единственным мастером своего дела. Варшава второй половины XVIII в. могла похвастать несколькими мастерами кулинарного искусства, к тому же не только иностранцами, но и поляками. Повара шли нарасхват, особенно те, кто был в курсе новых кулинарных веяний; опытные мастера обучали этому благородному и нелегкому искусству местную одаренную молодежь.

Обучение продолжалось несколько лет, и, если юноша обнаруживал усердие и талант, ему вручался в заключение кухмистерский диплом, называвшийся «патентом». Учебу приходилось начинать с самой низкой ступеньки, то есть с выполнения черновой кухонной работы, потом мальчик становился поваренком, затем поваром по вареным, жареным и другим блюдам и, наконец, его посвящали в сложные секреты кондитерского искусства.

Все, что усваивал ученик в повседневной практике, он обязан был тщательно записывать. Эти заметки, так называемые «секстерны», периодически просматривал сам мастер, внося, в случае надобности, поправки и дополнения. Важным считалось

привить будущему кухмистеру любовь к порядку и чистоте. Уже Чернецкий в «Compendium ferculorum» излагает на этот счет требования, которые почти не отличаются от современных: «Повар должен быть опрятным, голова причесанная, подбритая, руки чистые, ногти подстрижены, должен быть подпоясан белым фартуком, трезвый, несварливый, послушный, проворный, с хорошим обонянием, знающий, как и чем каждое блюдо заправить, для всех услужливый». Наконец, наступал день посвящения. Кандидату поручалось самостоятельно устроить прием для своего учителя и экзаменационной комиссии, причем он мог рассчитывать лишь на подсказку младшей братии — помощников повара и поваренков. Прием он готовил преимущественно на свой счет, но иногда прибегал к финансовой поддержке мастера либо своего благодетеля, оплатившего его учебу.

Мастер проверял, разумеется, с участием комиссии порядок подачи и качество блюд, рекомендуя иногда добавить какую-нибудь приправу либо незаметно убрать неудавшееся кушанье. Комиссия просматривала тетрадь кандидата и оценивала, достаточно ли подробно все в ней описано. Итак, кухмистерская «дипломная работа» состояла из письменного экзамена и «устного».

Если все проходило успешно, собравшаяся за столом комиссия уже в конце банкета вызывала кандидата, пила за здоровье нового товарища по профессии и вручала ему на серебряном подносе «патент» мастера. Если новопосвященный был стипендиатом богатого лица, то совершал за его счет непродолжительную учебную поездку за границу, преимущественно в Францию.

На одном из таких дипломов, выданных в Варшаве в 1783 г., подписались, в частности, метрдотель Павел Тремо, Яцек Тремо, Жан Т. Дюшенуа и Францишек Белецкий.

Молодой кухмистер — обладатель диплома сразу же находил работу, как правило, хорошо оплачиваемую, и притом не только в частных домах, но и в многочисленных варшавских ресторанах.

Самым модным, самым изысканным и, разумеется, самым дорогим был «Отель под Белым орлом», славившийся превосходной кухней. В нем останавливались и столовались только люди богатые, аристократы, иностранные купцы и проездом дипломаты. Это была фешенебельная гостиница для избранных.

В районе Старого города в Варшаве работало много трактиров, в 1754 г. — пять. Цены в них были умеренные, а еда вкусная и разнообразная. Их посещала шляхта, приезжавшая в

столицу, и горожане. Но к самым демократическим заведениям относились, несомненно, многочисленные и процветавшие «гаркухни», то есть закусочные, харчевни. Поесть в них можно было дешево и вкусно, а меню состояло преимущественно из традиционных польских блюд, добротно и хорошо приготовленных. Со временем такие харчевни начали специализироваться на приготовлении фирменных блюд, например флячков, бигоса или свиного жаркого. В харчевнях, куда заглядывала и городская беднота, столовалась не только мелкая шляхта, но и ремесленники. Известностью пользовались театральные буфеты, изысканные, но и дорогие. Однако самые дорогие буфеты бывали на костюмированных балах, где цены и качество блюд не уступали «Отелю под Белым орлом». Даже в сейме, во время сессии, разносили пиво в бутылках, пирожные, конфеты и фрукты.

Итак, во времена Станислава «сеть общественного питания» Варшавы развивалась весьма успешно.

Меньше сведений дошло до нас о варшавских кафе того времени. На первых порах, в «саксонские» времена, их было немного, но уже в 1822 г. — больше 90(!).

Некоторые приобрели особую известность: в 1790 г. модной была кофейня пани Окунь; вскоре ее затмила кофейня мадам Нейберт «Сельский кофий» (Wiejska Kawa). Тогда это было загородное кафе, в котором, кроме отличного кофе, подавались всякие лакомства. Оно занимало семь комнат, которые с трудом вмещали всех желающих. От этого кафе остался прочный след: по сей день в Варшаве есть Вейская улица, на которой находится здание сейма.

Царившая в городе атмосфера всячески благоприятствовала открытию все новых кафе, где можно было услышать последние политические новости, польские и зарубежные, поспорить, поговорить по душам. Кафе были местом встреч ведущих публицистов польского Просвещения, вдохновляемых выдающимся реформатором и писателем Гуго Коллонтаем. Политические противники дали этой группе красноречивое название «Коллонтаевская кузница». Некоторые варшавские кафе имели своих постоянных посетителей, для которых заказывались чаще всего или отдельные столики, или отдельная комната, что давало возможность беседовать без свидетелей. О популярности в Польше кофе в эпоху Просвещения свидетельствует его импорт — в конце XVIII в. ввозилось 2 130 000 фунтов кофе, главным образом через Гданьск.

Кофе в корне изменил традиционный польский завтрак, основой которого был дотоле горячий и питательный пивной суп.

По свидетельству ксендза Енджея Китовича:

«…когда кофий уже вошел в обычай, ремесленник бывало купит кофию уже обжаренного и молотого в бакалейной лавке за шесть грошей, леденцового сахару еще за шесть грошей, молока полкрынки еще за шесть; в молоке сварит немного кофию, даст каждому по кусочку сахару, и так пили кофий, держа сахар во рту, каждый глоток заедали хлебом с маслом, откусывая от тонкого ломтя. Так завтракал он, его жена, дети, подмастерья, несколько человек, до восьми-десяти доходило, и тратил он на всех немногим больше того, что раньше тратилось на одного, от силы на двоих». Разумеется, такой кофе был жидкий, нередко с примесью желудей и цикория, отнюдь не первоклассный. В кафе и богатых частных домах пили другой кофе — крепкий и душистый. И леденцовый сахар стоил значительно дешевле, чем привозной «белоснежный» тростниковый, который продавался «головами» и считался изысканной приправой. Достаточно сказать, что проезжавшему в 1784 г. через Кобрынь Станиславу Августу еврейская община преподнесла в дар…голову сахара. Сохранилась даже польская пословица: «Король — великий пан, а ложками сахар тоже не ест». При Станиславе Августе, как впрочем и сегодня, в Варшаве очень любили сладости, особенно восточные, турецкие.

В настоящий фестиваль утонченного турецкого кондитерского искусства вылилось пребывание в Варшаве султанского посланника Наумана Бея с августа 1777 г. до марта 1778 г. Эта была последняя турецкая миссия перед разделами Польши. Посланник, которого и король и магнаты принимали с истинно польским радушием, засыпая подарками, отблагодарил их не только дорогими экзотическими дарами, но и приглашением в свою варшавскую резиденцию на турецкие приемы, где подавалось мороженое, лимонад, шербеты, варенье, разные сладости и печенье, кофе «по-турецки» и…кальян. Политический эффект миссии оказался скорее ничтожным, но в польской кухне оставил прочный «сладкий» след.

Эпоха Станислава — это годы расцвета городской кухни. В принципе, она оставалась верна старопольским традициям и мало чем отличалась от кухни среднепоместной шляхты, использовавшей главным образом продукты собственного изготовления. В деревне провизия была в изобилии, а благодаря оборотливым купцам и мелким торговцам в ней не было недостатка и в городе — на ярмарках и в лавках.

Обед горожан в будние дни был обильным и вкусным. На первое подавался один из излюбленных поляками супов — борщ, бульон, крупеник, капустник или гороховый. Менее зажиточные

слои населения мясо ели не каждый день, в богатых городских домах на второе было вареное мясо, зразы, горячая колбаса, флячки или кровяная колбаса. На гарнир — каша, хотя картофель уже имел своих многочисленных почитателей. Подавалась также тушеная, щедро сдобренная жиром свежая или квашеная капуста, свекла, популярный во всей Польше горох с капустой — любимое кушанье шляхты и простого люда, особенно когда в него добавлялась жирная копченая грудинка. Ели также морковь, фасоль и репу. В пост на столе появлялась рыба, а у менее зажиточных — селедка.

И ужины были обильные, хотя и поскромнее обедов. Ели кашу, различные клецки и вареники, овощи с маслом, колбасы, реже мясо. Подавалось пиво, которое прежде всего ценилось за то, что после него сладко спалось, особенно тем, кто за день сильно уставал. Жаркое, куры, утки и гуси, равно как и десерты, чаще всего появлялись на столе в воскресные и праздничные дни.

Приблизительно так питались среднезажиточные варшавяне и ремесленники. Однако в праздники и по случаю семейных торжеств меню отличалось большим разнообразием.

Богатые патриции, купцы и банкиры, если того требовали обстоятельства и престиж дома, принимали гостей не хуже магнатов. В этом случае подавались салаты, зеленый горошек, шампиньоны, спаржа, баснословно дорогие, выписываемые из Франции трюфели, редкие фрукты, например абрикосы, персики и даже апельсины. В знаменитой королевской оранжерее выращивались экзотические плодовые деревья, в магнатских оранжереях — даже ананасы, инжир и апельсины. Благодаря оживленным межсословным связям эти редкие и дорогие фрукты попадали и на столы варшавского патрициата, особенно банкиров, поскольку деньги «сближали» людей самого разного происхождения.

На всю Польшу славились варшавские ремесленники, и поэтому за покупками в столицу съезжались люди даже из самых отдаленных уголков страны. Были среди ремесленников и люди богатые, нажившие своим трудом немалое состояние, и работавшим у них подмастерьям жилось неплохо. Стучалось им делать подарки и самому королю Станиславу Августу. Например, известный варшавский пекарь Шилер в первую годовщину вступления на престол преподнес королю огромный сладкий пирог-струдель. «В длину он насчитывал 7 локтей, в память о том, что избрание короля произошло 7 сентября, мука на пирог была взята из 17 мельниц, потому что король родился 17 января, разных приправ и пряностей было в нем 32, соответственно возрасту короля, а несли этот огромный струдель девятеро детей

Шилера, ибо сентябрь, когда состоялись выборы, является девятым месяцем года». Король щедро вознаградил пекаря и его детей, а пирог подарил монастырю бернардинок. Шилер, видно, был превосходным мастером своего дела; сегодня, пожалуй, трудно найти пекаря, который отважился бы испечь такой гигантский пирог, если даже в небольших буханках хлеба сплошь и рядом случается закал. Варшавской кухней и вообще польской в конце XVIII в. восхищались посещавшие столицу иностранцы. Й. Э. Бистер в своих «Письмах о Польше» (1791) не преминул вспомнить и о кулинарных обычаях: «Быть может, — писал он, — слишком много внимания уделяется еде, хотя и в этом случае поляки отличаются умеренностью и хорошим вкусом. Все путешественники признают, что три важных продукта в Польше превосходны: хлеб, вино и кофе (…). Хороший крепкий кофе называют здесь и даже в соседних странах польским, а слабый — немецким. Подобно тому как старое, крепкое венгерское вино называют польским, а тяжелое, сладкое — немецким».

Бистер знал главным образом городскую кухню и питался в варшавских трактирах: не исключено, что он посетил и несколько снобистский «Белый орел». Видно, и в самом деле эта кухня была не такой уж плохом, если даже иностранец назвал ее очень хорошей.

Старопольская невоздержанность в еде встречалась все реже и реже, перейдя постепенно в умеренное гурманство. В то время начала уже стираться грань между шляхетской и городской кухнями. Конечно, кое-где магнаты еще закатывали пиры на весь мир, вызывая скорее порицание, нежели восхищение.

Но ни рассудок, ни даже самые передовые или радикальные общественные и политические взгляды не мешают отдавать должное хорошей кухне. Примером могут послужить горожане и ремесленники эпохи Станислава Августа. Они отвоевали себе, увы ненадолго, немного больше прав и привилегий, которых, однако, было недостаточно для того, чтобы доказать, что государство, коль скоро оно хочет существовать и развиваться, должно окружить их заботой и даже опереться на них, а не взваливать на них все новые и новые тяготы. Такой взгляд на вещи получил отражение в блестящей, с подлинным публицистическим пафосом написанной Францишеком Салезием Езерским (1740–1791) брошюре «Обращение к городскому сословию».

Изданная в Варшаве в 1786 г. поваренная книга под заглавием «Идеальный повар», которая впоследствии неоднократно переиздавалась и перерабатывалась (1808, 1812), была произведением не польского автора, а переводом с

французского. Последующие издания, куда вошли и польские рецепты, для исследователя старопольской кухни представляют больший интерес, чем первое издание, в котором преобладали французские рецепты, к которым хозяйки из-за дороговизны обращались, пожалуй, не слишком часто. В издании 1812 г., т. е. года, когда под пером гениального Адама Мицкевича на страницах Книги двенадцатой «Пана Тадеуша» ожил «последний старопольский пир», неизвестный автор «Идеального повара» в превосходном стиле адресует свое произведение (в чем сказались, конечно, революционные веяния, идущие из Франции) «для удобства граждан и гражданок», m есть представителям средних слоев населения, а не шляхетско-магнатской элите.

В разделе, посвященном говядине, читаем следующее: «У горожан же, то есть у людей, которые любят хорошо поесть, берется»… (здесь идет перечисление лучших частей говяжьей туши). Другие, не перечисленные части, автор называет «скверным мясом, которое может употреблять только простонародье, приправив солью, перцем, уксусом, чесноком, луком-шалотом для придания лучшего вкуса». «Простонародье» — это городской плебс, который тоже любил вкусно поесть, о чем свидетельствуют названные приправы. Книга, как уверял автор, была написана «в согласии с экономией». Читая ее сегодня, мы удивляемся неслыханному расточительству, но, как известно, экономия — понятие относительное.

Некоторые рецепты носят названия: «по-городскому», «по-крестьянски», это типично польские блюда. Но большинство блюд иностранного происхождения, и в них к собственно названию прибавлено еще: «по-французски», «по-английски», «по-испански», «по-итальянски», «по-генуэзски», «по-султански», «по-турецки», «по-лионски», «а ля Сен-Менеуль», «а ля Робер» и т. п. В некоторых рецептах упоминаются трюфели, швейцарский сыр, пармезан, во многих — вино, а в одном даже черепаха.

Навряд ли варшавяне и жители других городов тратили такие деньги на питание, но что питались они хорошо, это не подлежит сомнению. К сожалению, еще не переиздали «Compendium ferculorum» даже для библиофилов, не издана и чудом уцелевшая рукопись метрдотеля Павла Тремо, а поэтому картину старопольского стола мы воссоздаем главным образом по литературным источникам, дневникам, хроникам, шутливо-сатирическим стихам — «фрашкам» и — что составляет весьма ценный источник — по отзывам посещавших Польшу иностранцев. Именно они, сравнивая польскую кухню с другими, подчеркивали ее своеобразие, оригинальность и разнообразие, хвалили, говоря сегодняшним языком, качественность блюд,

считали одной из лучших.

Выходивший по инициативе Станислава Августа прекрасный журнал «Монитор» осуждал — хотя сам король не скрывал своих профранцузских симпатий не только в сфере интеллектуальной, но и в кулинарной — бездумное, слепое подражание иностранным образцам в ущерб национальным блюдам: «Повару, что не сведущ во всех французских выдумках, велят, пренебрегая борщом, бульоном, бигосом, жарить какие-то невообразимые чужеземные кушанья…»

А уж настоящим «кулинарным кладезем» для исследователя и любителя старопольской кухни могли бы стать — не пропади они бесследно — многочисленные тетради, куда кухарки и хозяюшки записывали от руки способы приготовления своих собственных, неповторимых кушаний, составлявших «фирменные блюда» данного дома. Такие тетрадки хранились на кухне, дополнялись все новыми рецептами, и в конце концов стали добычей военных пожаров, разделив судьбу городов, деревень и усадеб. Не исключено, что кое-где они и уцелели и по сей день пылятся на чердаках среди прочего хлама. Ах, если бы удалось спасти хотя бы малую толику этих сокровищ! Бистер справедливо отмечал, что в Польше времен Станислава (не только!) много внимания уделялось еде. Слишком много, если сравнить польские кулинарные обычаи с экономной немецкой кухней, что лояльно признает и сам Бистер.

Пристрастие к хорошей еде у поляков объяснялось и объясняется врожденным гостеприимством, так как гостей встречали всегда с распростертыми объятиями и угощали всем, «чем хата богата», то есть лучшим из того, что хранилось в кладовках и погребах.

Вот что писал Лукаш Голембёвский, живший на рубеже XVIII–XIX вв. и, следовательно, хорошо знавший, что такое старопольское гостеприимство. «Главный принцип образа жизни поляков — гостеприимство; поляк не любит есть в одиночестве ни в будни, ни когда имеет что-нибудь получше; поэтому он безмерно рад гостю; тот, кто не имеет семьи, должен иметь домочадца, приживальщика, позовет священника, с которым ему приятно сесть за стол и за трапезой побеседовать.

И в низших сословиях, если кто заколет свинью, принесет с охоты дичь, рыбу поймает или овощи ранние созреют, сразу гостей приглашает или посылает в подарок, и те отвечают ему подобной любезностью. Причем не напоказ, не ради корысти делает это наш земляк: с молоком матери всосал он гостеприимство, с малолетства в родительском доме и повсюду видел он подобные примеры, может ли он поступить иначе?»

А о кухне, для нас старопольской, для него же просто польской, он пишет: «Так что мы переняли с удовольствием кушанья почти всех стран — и Руси, и турок, и шведов, и немцев, и французов, и англичан, и итальянцев, и испанцев; мы сохранили нашу национальность, поэтому ставим на первом месте свои кушанья, тоскуем по ним, и за границей за изысканным столом невесело нашему земляку, рад бы он вернуться к борщу, капустнику, бигосу».

После разгрома армии Наполеона в России в 1812 г., подавления польских национальных восстаний 1830 и 1863 г., многие поляки вынуждены были эмигрировать, прежде всего во Францию.

«Более зажиточные жители Парижа имеют поваров-поляков; военные в Шантийи, в Испании и Италии обучали местных жителей готовить им их любимые кушанья».

Волнующе и глубоко правдиво все, что пишет Голембёвский, и хотя со времени написания этих слов прошло более ста лет, они не утратили своей злободневности.

«В способе угощения поляк также отличается, он всегда вежливый, открытый, искренний, кого к столу зовет, тому и другом становится…; без прекрасного пола и галантного отношения к нему для поляка и пира нет. Не угощает он только тогда, когда желает тебе зла. Кто же у нашего земляка, свой или чужой, родственник или нет, друг или недруг, знакомый или незнакомый, высший или низший, не нашел накрытого стола и дружески протянутой руки, искреннего приема, прощения всех обид? Сколько раз он угощал и тех, кто ему никогда и ни в чем не пригодится, кого никогда больше не увидит?»

И, заканчивая похвалу польскому гостеприимству, добавляет: «Мы можем гордиться этим, передадим же и детям нашим это дорогое наследие, этот благородный обычай».

Из похвал польскому гостеприимству, написанных иностранцами, посещавшими Польшу в разном качестве на протяжении веков, можно было бы составить объемистую книгу. Но такой книги нет, так как современные поляки гостеприимство считают чертой вполне естественной, не заслуживающей особого внимания. В определенном, личном плане поляка можно назвать даже скупым — он отказывает себе, чтобы поделиться с другим.

Подобно тому, как польская кухня несмотря на разные «кулинарные веяния» сохранила свой национальный облик, так и сервировка польского стола, перенимая широко вошедшие в быт «новинки», сохранила ярко выраженный польский колорит.

Вместо великолепной и массивной серебряной, позолоченной, а иногда и золотой посуды на польских столах

появился фаянс, а вслед за ним и фарфор.

Это произошло во времена правления Станислава Августа, но не было чем-то неожиданным. Уже при Яне III Собеском в Польше коллекционировался китайский и даже японский фарфор, который стоил баснословно дорого. Это были декоративные вещи, служившие для украшения жилья; чтобы не разбить, их ставили на консолях либо в застекленных горках. При королях Саксонского дома фаянс и фарфор довольно часто можно было встретить на польских праздничных столах. Первый фаянс был дорогой, украшенный расписным орнаментом, ввозился он преимущественно из Италии, из славившейся фаянсовыми изделиями Фаэнцы. Поскольку новинка была далеко не дешевой, прислуга и сотрапезники должны были привыкнуть бережно обращаться с хрупкими, легко бьющимися чащами, блюдами и тарелками. Фарфор был несколько прочнее и притом гораздо изысканнее. Саксонский фарфор, изготовлявшийся в Мейсене, быстро снискал среди богатых огромную популярность. Из Мейсена можно было выписать выдержанные в едином стиле целые сервизы столовой посуды на любое количество персон, с супницами, салатниками, соусниками, солонками и прекрасными подсвечниками. Стол, сервированный фарфоровой посудой, выглядел очень нарядно, особенно в сочетании с серебряной легкой и модной посудой, часто повторявшей по форме фарфоровую. Преобладал, однако, фарфор. В усадьбах магнатов было много старого тяжелого серебра, и еще много лет оно украшало серванты, являясь убедительным свидетельством зажиточности дома.

Описанные уже ранее серебряные сервизы, занимавшие середину шляхетского стола, впали, судя по всему, в немилость, коль скоро «Идеальный повар» (изданный в 1812 г.), давая меню обеда на 15–20 персон, упорно советовал: «поставить посередине серебряный сервиз либо иной, который останется в течение всего обеда». Когда же серебряная посуда совершенно вышла из моды, на богатых столах серебряными продолжали оставаться ложки, вилки и ножи, хотя ручки столовых приборов тоже были оправлены фарфором. Польша располагала богатыми залежами серебра, и оно добывалось в известных рудниках близ Олькуша вплоть до конца XVIII в. Имелись и превосходные золотых дел мастера, особенно во Львове и Кракове. Их изделия высоко ценились за границей. Заметим кстати, что традиции польского золотильного мастерства восходят к XII–XIII вв., а во времена Станислава польские серебряные изделия отличались высоким художественным уровнем и тщательностью отделки. В «саксонский» период на польских столах появилась еще одна

новинка — стеклянные рюмки, бокалы и кубки. Были они новинкой лишь отчасти, так как польское стекло изготовлялось уже в эпоху раннего средневековья. Основание старейшей польской стеклодувной мастерской в Крушвице ученые относят к XII–XIII вв., а в XVI в. в Польше работало уже 30 стеклодувных цехов. Но в «саксонские» времена стеклянные изделия Польша преимущественно ввозила из-за границы, главным образом из Чехии. В годы правления Станислава Августа появились первые в Польше мануфактуры, производившие фаянс и столовое стекло. И хотя они вписали славную страницу в историю польской керамической промышленности, их жизнь, как правило, была непродолжительной. Дело в том, что политическая обстановка в Польше не благоприятствовала расцвету даже самых ценных начинаний короля и на этом поприще. Однако польский фаянс, фарфор и стекло эпохи Станислава в удивительно короткое время достигли такого высокого уровня, что могли смело конкурировать с привозными изделиями.

Основанная королем варшавская бельведерская мануфактура (работавшая, примерно, в 1774–1787 гг.) изготовляла вначале фарфор, но скоро из-за нехватки соответствующего сырья стала специализироваться на фаянсе. И хотя из бельведерской мастерской выходили настоящие фаянсовые шедевры, королевская мануфактура, «фарфурня», приносила убыток. За каждый экземпляр король доплачивал столько, сколько составляла продажная цена данного изделия. Немногочисленные дошедшие до нас образцы бельведерского фаянса восхищают тонкостью работы и великолепным расписным орнаментом. Из бельведерской мануфактуры вышли два известных среди знатоков сервиза: «султанский», состоявший из 160 предметов, и «королевский», заказанный Станиславом Августом для личного пользования. Первый сервиз король подарил султану Абдулхамиду I. От обоих сохранилось несколько разрозненных вещиц.

Среди коллекционеров ценятся также весьма редкие сегодня изделия мануфактуры в местечке Корец, работавшей в 1784–1832 гг. В отличие от «бельведеров» корецкий фаянс и фарфор быстро завоевал рынок. В года расцвета фабрика ежегодно выпускала до 20 000 штук фарфоровых и фаянсовых изделий, которые можно было увидеть у небогатой шляхты и горожан. Корецкие изделия, успешно продаваемые за границей, были выдержаны в своеобразном «польском» декоративном стиле (расписаны волынскими пейзажами, мелкими полевыми цветочками и т. п.). Были и другие польские мануфактуры, производившие прекрасный фаянс и фарфор, некоторые из них

продержались даже до середины XIX в.

До сих пор существует и выпускает известный на мировом рынке фарфор основанная в 1809 г. мануфактура фаянса и фарфора в городе Цьмелюв, преобразованная в 1842 г. в фабрику фарфора. Прекрасные традиции польского фаянса культивирует ныне фабрика во Влоцлавеке, изделия которой тоже высоко ценятся за рубежом. Следует упомянуть и о польском стекле XVIII в. Благодаря бокалам и кубкам вино, которое ранее пили из серебряных сосудов, обнаружило еще одно прекрасное, но скрытое дотоле достоинство — цвет.

Самым известным в Польше было стекло из Уречья, выпускавшееся с середины XVIII до середины XIX в. Уреченская фабрика производила не только богатый ассортимент изысканных по форме и гравировке рюмок, бокалов, кубков и стаканов, но и редкой красоты декоративные подсвечники, зеркала такой тонкой шлифовки и в таких изысканных рамах, что их сравнивали с венецианскими. Славился и польский хрусталь, изготовляемый основанной в 1717 г. фабрикой в Хуцисках. Итак, польский стол, сервированный во второй половине XVIII в. фарфором, стеклом и хрусталем, при свете зажженных в подсвечниках свечей представлял собой великолепное зрелище.

Так выглядел магнатский стол. Но мелкая шляхта и горожане тоже неохотно садились за небрежно накрытый стол. Чистая льняная скатерть, расписные фаянсовые, а затем и фарфоровые тарелки (так как польский фарфор был значительно дешевле и ни в чем не уступал привозному) — блюда с любимыми кушаньями на этом фоне выглядели очень красиво, не говоря уже о столе праздничном либо приготовленном к приему гостей. Приемы случались довольно часто и устраивали их поляки с любовью, согласно девизу, что «лучше потерять талер, чем на полгроша стыда наесться». Мы уже рассказывали об устроенном канцлером Оссолинским «польском пире», угощение для которого было приготовлено исключительно из польских продуктов. При Станиславе Августе польские блюда и польские напитки можно было подать на польском фарфоре и в польском стекле, на красивой польской скатерти, пользуясь столовыми приборами из польского серебра. Итак, эпоха Станислава, несмотря на все сгущавшиеся зловещие тени, имела и свои светлые стороны.

В нашем повествовании стоит упомянуть и о музыке, ибо она с незапамятных времен сопровождала пиршества и была украшением светской жизни в старые времена.

Польский народ исключительно музыкален. Он создал тысячи песен, сопутствующих обрядам, семейным торжествам и повседневному труду. Песни составляли один из важнейших

элементов красочного ритуала деревенских свадеб. О богатстве польских народных песен и танцев свидетельствует насчитывающий более 60 томов труд Оскара Кольберга (1814–1890) «Народ. Его обычаи, образ жизни, язык, предания, пословицы, обряды, поверья, игры, песни, музыка и танцы», включающий десять с лишним тысяч собранных мелодий.

Галл Аноним рассказывает, что музыка звучала на дворах знати уже на заре пястовской эпохи. Мы знаем, что в позднейшие века существовали многочисленные и нередко превосходные капеллы при дворе короля, у магнатов, шляхты и даже в городах. Их содержали также высшее духовенство и монастыри. Капеллы служили для развлечения, сопутствовали пиршествам, под музыку танцевали. Тот, кому содержание собственной капеллы было не по карману, по случаю свадьбы или другого торжества выписывал капеллу из города. В дневнике шляхтича Завиши за 1710 г. говорится: «…лихие музыканты были у меня, минские, с цимбалами, и так славно старосветские танцы играли». Шляхта сама редко музицировала, так как «ремесло» музыканта, подобно другим ремеслам, считалось недостойным занятием для лиц благородного происхождения. И хотя Лукаш Гурницкий (1527–1603) пишет в своем «Польском дворянине», что «шляхта наша редко играла на скрипке и на пищалке», светское времяпрепровождение не могло обойтись без музыки. Но та же самая шляхта, особенно девушки, играла на лютне для настроения, либо аккомпанируя пению и даже танцам. На польских дворах прославились многочисленные лютнисты, теорбинисты и позднее казаки-бандуристы. И шляхтич охотно брал в руки теорбу, чтобы помузицировать в тесном семейном кругу или с друзьями.

Во время пышных трапез капелла размещалась в том же зале на специальном балконе. Не всегда это были первоклассные ансамбли. В скромных сельских усадьбах, расположенных вдали от города, капеллы часто набирались, из крестьян, игравших в многочисленных корчмах. Большой популярностью пользовались еврейские капеллы, состоявшие главным образом из цимбалистов и скрипачей. Вообще евреи считались хорошими музыкантами и играли в придворной капелле короля Владислава Ягелло. Мастерскую игру цимбалиста Янкеля красочно описал Адам Мицкевич в «Пане Тадеуше».

Музыка, сопровождавшая трапезы, была спокойной, приглушенной и не мешала беседе. Такая тихая лирическая музыка называлась «гендзением». Лишь тосты сопровождались шумным «тутти» всего ансамбля. «Надрывался козий рог над ухом, били в бубны так, что голова раскалывалась», — жаловался

Миколай Рей, и мы, люди «эпохи биг-бита», городского шума, грохота автомобилей и рева реактивных самолетов, понимаем его очень хорошо.

Охотно музицировали в монастырях, которые тоже содержали капеллы, игравшие не только во время богослужений, но и в трапезной по случаю торжественных застолий, например праздника покровителя монастыря.

Знаменитая органная табулятура Яна из Люблина, монаха и органиста в монастыре регулярных каноников в Краснике близ Люблина, записанная в первой половине XVI в., содержит наряду с произведениями церковной музыки богатый репертуар популярных тогда в Польше танцев.

Музыкой увлекались и горожане, причем они отличались от шляхты лучшим вкусом и более высокой музыкальной культурой. В годы правления Казимира Великого (1333–1370) городские музыканты, игравшие по нотам, были объединены в старейший в Польше цех. Со временем в каждом мало-мальски значительном городе был свой цех музыкантов и капелла, игравшая во время городских торжеств и в домах горожан. Об особо привилегированном положении королевской капеллы свидетельствует то, что в 1440 г. члены ее подлежали юрисдикции не городского суда, а старосты. Музыканты, объединенные в цеха, неприязненно относились к «рыбалтам», странствующим актерам, музыкантам, певцам, набранным из бродячих студентов (vagi scholares) и бывших монахов и священников (clerici vaga-bundi), пользовавшихся среди низших слоев населения огромной популярностью.

В домах богатых горожан, судя по историческим источникам, было много музыкальных инструментов, что свидетельствует о распространении домашнего музицирования. Умение играть на модном «салонном» инструменте предусматривалось правилами хорошего воспитания девушек из шляхетских и городских семей.

Это была старопольская музыка легкого, развлекательного жанра, и осталось больше рассказов о ней, чем нот.

Со временем народные танцы — полонез, мазурка, краковяк, оберек и куявяк — превратились в танцы национальные. Польский полонез в XVIII в. завоевал Европу и вошел в моду, особенно в Германии. Ученик великого Иоганна Себастьяна Баха — Иоганн Филипп Кирнбергер (1721–1783), хорошо изучивший польские полонезы и мазурки во время длительного пребывания в Польше, писал, что польские полонезы так отличаются от полонезов, в массовом порядке сочинявшихся тогда в Германии, «как священник от гробовщика, несмотря на то, что оба одеты в черное».

Страстным поклонником польской народной музыки был и замечательный немецкий композитор Георг Филипп Телеман (1681–1767), который говорил, что она была для него неистощимым источником вдохновения.

Итак, говоря о старопольском гостеприимстве, светских обычаях, кухне и пиршествах, нельзя было обойти молчанием музыку, которую сегодня мы называем развлекательной, легкой. Она звучала в королевских дворцах и сельских усадьбах, в магнатских резиденциях и крестьянских хатах, в городских домах и корчмах. Поляки любили ее, она же, не претендуя на звание большого искусства, оживляла тихие будни, утешала и минуты невзгод, была верной подругой в часы веселья.

Рождество

Рождество, наряду с Пасхой, празднуется в Польше особенно торжественно. Этот традиционный праздник — камерный, семейный, отмечаемый преимущественно в кругу самых близких — берет свое начало в далеком языческом прошлом славян. Ужин в сочельник — это, пожалуй, единственная в польской кухне торжественная трапеза, отчетливо сохранившая следы обрядов дохристианских времен. В польском Рождестве эти два начала, языческое и христианское, слились в единое красочное и поэтичное целое. За стол садились с наступлением сумерек, когда на небе появлялась первая звезда, которую дети высматривали с таким нетерпением. Все собравшиеся делились тогда облатками и желали друг другу всего наилучшего. Это самая волнующая минута в году; она вызывает в памяти картины детства и юности, проникнута грустью о тех, кто навсегда ушел из жизни, и вместе с тем озарена вечно живой в человеческих сердцах надеждой на счастье.

Для детей же это, пожалуй, самый прекрасный вечер в году, когда сказка становится былью. Празднично сияет огнями елка, под которую чьи-то любящие руки положили для всех присутствующих подарки, и даже самый скромный сувенир приобретает в этот вечер исключительное значение, символизируя чувства любви и дружбы, связывающие людей.

Рождество, как и Пасха, — это кульминация польского кулинарного года. Но прежде чем мы займемся кулинарной стороной праздника, вспомним некоторые обычаи, наиболее характерные для польского Рождества.

Многие из них берут свое начало в славянских обрядах и живы по сей день. А насколько глубоко они запечатлелись в сердцах наших предков, убедительно свидетельствует то, что и наше поколение считает их близкой себе традицией, которая донесла до нас реликты славянской обрядности, сохранившиеся и в деревне, и в городе.

А надо сказать, что в XX в., веке революционных общественных перемен и технических открытий, появляется повышенный интерес к реликтам седой древности, и мы охотно культивируем, быть может, наивные, но преисполненные неповторимой поэзии обычаи давно минувших времен, так как в них теплится искра вечно живой красоты и вечно живой мечты о счастье и мире.

Больше всего тех древних обычаев, связанных с Рождеством, сохранилось в деревне, хотя многое уцелело и в городе.

В деревенской избе во все четыре угла либо только в красный угол комнаты, где проходит сочельник, ставятся необмолоченные снопы хлеба. В некоторых местах сохранился обычай давать в сочельник домашним животным по кусочку облатки, чтобы скотина была здоровой и дала хороший приплод. Было распространено поверье, что в полночь животные разговаривают человеческим голосом, но подслушать такой разговор не к добру. В тех местах, где водились волки, за изгородь выставлялись остатки рождественского ужина, ибо люди верили, что после такого угощения хищники не будут причинять вред их хозяйству.

Довольно распространен обычай, также и в городах, класть в сочельник сено под скатерть, которой накрыт стол. Девушки гадали в сочельник «на сене», желая узнать, что их ждет. Если вытянет из-под скатерти зеленый стебелек, значит ждет ее любовь и скорая свадьба, если почерневшую соломинку — неудача и расстройство матримониальных планов, а то и вовсе сидеть весь век в девках. Конечно, все эти гадания не принимались всерьез, а устраивались скорее ради смеха и веселья.

Но самый волнующий момент наступал, когда делились облаткой. В эту торжественную минуту присутствующие прощали друг другу все обиды и прегрешения, закрепляя мир и согласие поцелуем.

Не забывали в тот день и о поминовении усопших. Для них, для ушедших навсегда, на столе ставился особый прибор, на который клали немного каждого блюда и кусочек облатки.

Старопольские облатки были разноцветные и очень декоративные. Сегодня пекутся белые облатки с тисненым узором.

Но, пожалуй, самым прекрасным из старопольских рождественских обычаев является приглашение на ужин в сочельник одиноких людей. Ведь в этот вечер никто не должен чувствовать себя одиноким и забытым.

О польских рождественских обычаях можно было бы рассказывать долго, но мы выбрали всего лишь несколько.

Колядование — это пение особых рождественских песен, коляд (слово «коляда» известно в разных формах во всех славянских языках, по-польски «коленда»). Польские коляды, нередко очень старые, относятся к жемчужинам польской народной и религиозной песни. Среди них встречаются танцевальные мелодии в ритме мазурки, оберка, краковяка и полонеза, а в словах немало юмористических и сатирических, а иногда и злободневных акцентов. Для многих поляков, разбросанных по всему миру, коляды были и остаются по-прежнему волнующим символом родины. Фридерик Шопен

выразил свою тоску по Польше, вплетая в трагическое звучание Скерцо си минор полную нежности и любви колыбельную из популярной польской коляды.

Краковские «шопки» (вертеп, то есть особый двухъярусный ящик, представляющий собой сцену кукольного театра) часто были настоящими шедеврами народного искусства. Ежегодно на краковской площади Рынок перед Рождеством проводится конкурс «шопок», а самые красивые переходят затем в частные коллекции и государственные собрания народного искусства. «Шопки», устраиваемые в костёлах, тоже имеют старые традиции. Внимания заслуживает механизированная и осовремененная «шопка» в костёле капуцинов, пользующаяся огромной популярностью среди жителей Варшавы. Кроме осла, быка и верблюдов, на которых прибыли три волхва, можно увидеть и трамвай, и железную дорогу, и автобус, и даже самолет!

К сожалению, исчезает прекрасный обычай хождения колядовщиков (исполнителей коляд) от дома к дому с большой разноцветной блестящей звездой, прикрепленной к концу палки. А это очень старый обычай, известный уже в XVII в. Тогда славу лучших колядовщиков приобрели краковские студенты (жаки), которые перемежали коляды юмористическими куплетами.

А теперь заглянем в старопольскую кухню накануне рождественского праздника.

В ней царит небывалое оживление. Благоухание, доносящееся оттуда, можно сравнить с симфонией, состоящей из разных, возбуждающих аппетит и воображение запахов. И даже сегодня, в тесных современных кухнях, когда хозяйка дома от усталости буквально валится с ног, а помогают ей — нередко с грехом пополам — супруг или подрастающие дети, предрождественские дни можно смело назвать временем вдохновенного кулинарного творчества. И хотя некоторые традиционные рождественские лакомства можно сегодня купить в магазине, они не идут ни в какое сравнение с теми, которые во многих семьях приготавливаются по рецептам, передаваемым из поколения в поколение.

Главным пунктом кулинарной программы польского Рождества был и по-прежнему остается сочельник, то есть канун самого праздника. В последующие дни ели и едят много и скоромно, но блюда в целом не отличаются от кушаний, подаваемых в другие праздничные дни либо по другим торжественным случаям.

Сладкие изделия из теста на Рождество не столь разнообразны, как пасхальные. Первое место занимают «перники» и «маковцы» — пряники и рулет с маком. Были и старопольские

«бабы», а также разнообразное пряное на вкус печенье, но они оставались как бы в тени.

Праздничный ужин был постный. Все блюда приготовлялись на растительном масле, но можно было и на сливочном. Наши богобоязненные предки, строго соблюдавшие посты, когда в принципе запрещалось есть лишь мясо и сало, умели обратить это ограничение в свою пользу и изощрялись в приготовлении утонченных блюд. И поэтому нет ничего удивительного в том, что польские посты славились далеко за границами Речи Посполитой.

Ужин в сочельник состоял в более зажиточных шляхетских и мещанских домах, равно как и в богатых монастырях, из двенадцати перемен (по числу апостолов).

Преобладали рыбные блюда, приготовленные самым различным способом, и, конечно, с обязательным карпом либо щукой под серым соусом. Иногда рыбных блюд оказывалось куда больше традиционных двенадцати, но и эту незадачу гурманы решили в свою пользу: все рыбные кушанья считались одним блюдом.

Начинался ужин одним из традиционных супов: красный борщ с ушками, грибной, реже — миндальный суп. Самым популярным был борщ — классический суп старопольской кухни.

Кроме рыбных блюд подавался традиционный старопольский горох с капустой, блюда из сушеных грибов, компоты из сушеных фруктов, главным образом из чернослива, а в восточных районах Польши — знаменитая кутья и праздничные пироги. На крепкие напитки пост не распространялся, но пили их в сочельник меньше, чем во время пасхального завтрака.

Так-то вот постились поляки в старину. В наше время такие обильные ужины навсегда отошли в прошлое. Да и аппетиты у нас не те, что у наших предков, проедавших целые состояния.

Но ужины в сочельник устраиваются по-прежнему, ибо они проникнуты не только поэзией традиции, но и атмосферой семейного тепла. А во вкусе традиционных блюд и в самом церемониале сочельника есть нечто такое, что навевает воспоминания о прошлом и пробуждает мечты о будущем.

Рассказ о польском Рождестве нам хотелось бы дополнить рецептами старопольских праздничных блюд.

Рецепты даются из расчета на 4–5 человек, за исключением сладких мучных изделий. Мы лишь слегка подправили их (например, уменьшили количество столь обильных в старопольской кухне пряностей), бережно сохраняя их чисто польский колорит.

Красный борщ

Красный свекольный борщ по праву считается гордостью старопольской кухни.

Существует два классических варианта борща: постный рождественский и пасхальный на мясном бульоне. В Польше борщ фигурирует в меню самых изысканных приемов. Оба его варианта готовят на натуральном свекольном квасе.

Закваска свеклы — дело очень простое и легкое: около 1,5 кг тщательно вымытой свеклы очистить, нарезать тонкими ломтиками, положить в стеклянную банку и залить чуть тепловатой водой. Сверху положить кусок ржаного хлеба, что значительно ускорит процесс закваски. Банку обвязать марлей и поставить в самый теплый уголок кухни. Через 2–5 дней осторожно снять образовавшуюся на поверхности пену и перелить прозрачный рубиново-красный свекольный квас в чистые бутылки. В плотно закрытых бутылках и в холодном месте он не испортится в течение нескольких месяцев.

Постный борщ готовится на крепком овощном отваре. Овощи (сельдерей, петрушку, морковь, лук-порей, 1 луковицу) сварить вместе с 4 очищенными и нарезанными тонкими ломтиками свеклами, добавив 10 горошин черного и 2 горошины душистого перца и маленький кусочек лаврового листа. В другой кастрюльке в двух стаканах воды сварить 50–80 г белых сушеных грибов. Оба отвара, овощной и грибной, процедить сквозь сито и смешать. После этого влить соответствующее количество свекольного кваса (примерно на 1,5 л отвара — 0,5 л кваса).

Борщ довести до кипения, но не кипятить. Если цвет борща недостаточно яркий, его можно подкрасить соком, выжатым из сырой, тщательно размельченной свеклы. Заправка борща — дело тонкое, но она, конечно, зависит от индивидуального вкуса. Помимо соли добавить для вкуса немного сахара. Если борщ получился недостаточно кислый, влить рюмку сухого красного вина либо лимонный сок (уксус исключается). Толченый зубчик чеснока, положенный в борщ за несколько минут до подачи, придаст ему приятный своеобразный вкус и аромат. К борщу по традиции подаются ушки, по 6–8 на порцию. Сваренные ушки положить в супницу и залить их горячим борщом. Если борщ подается в бульонных чашках, то в этом случае к нему больше подходят малюсенькие пирожки из песочного теста с грибами.

Ушки к борщу

Тесто: из 150 г муки, одного целого яйца и щепотки соли замесить тесто. Оно должно быть мягче, чем для лапши. Тщательно замешанное тесто тонко раскатать на доске и разрезать на маленькие квадраты (4х4 см или еще меньше); чем меньше ушки, тем выше кулинарное искусство хозяйки. На каждый квадрат положить немного начинки, сложить треугольником, защипать, а затем соединить противоположные углы. Ушки погрузить в подсоленный кипяток. Как только всплывут, они готовы.

Начинка: вареные грибы, отвар из-под которых влить в борщ, измельчить, пережарить в масле с небольшой, мелко нарезанной луковицей и тщательно смешать с 1 ст. ложкой толченых сухарей и 1 целым сырым яйцом. Посолить и поперчить по вкусу.

Пирожки к борщу

Песочное тесто: 200 г муки, 120 г масла, 1 небольшое яйцо или же 2 сырых желтка, ст. ложка сметаны и 1/2 чайной ложки соли. Перечисленные компоненты смешать, порубив ножом, а затем быстро замесить тесто, которое должно «отдохнуть» в холодном месте 30 минут. Из довольно тонко раскатанного пласта вырезать рюмкой кружки, на каждый положить немного грибной начинки, приготовленной так же, как для ушек, сложить пополам, тщательно защипать края и сформировать пирожок. Уложить пирожки на лист и печь в горячей духовке до образования золотистой корочки. Подавать горячими или разогретыми в духовке.

Суп грибной

Грибной суп, подаваемый в сочельник, — блюдо постное, как и борщ. Он должен не насытить, а лишь «разогреть» желудок и возбудить аппетит. Готовится он так: 50–70 г белых сушеных грибов быстро промыть в холодной воде, залить 2 л тепловатой воды и варить на слабом огне под крышкой. Когда грибы станут мягкими, положить много овощей (морковь, сельдерей, петрушку, лук-порей), 10 горошин черного перца, после чего варить суп еще 25–30 минут.

Суп процедить сквозь густое сито, чтобы он стал прозрачным, посолить по вкусу, для остроты можно добавить немного лимонного сока, положить в него сваренные и нарезанные тонкой соломкой шляпки грибов и отдельно сваренную лапшу.

Суп миндальный

В настоящее время этот старопольский праздничный суп не пользуется большой популярностью, хотя среди детей у него есть немало любителей. 150 г миндаля ошпарить кипятком, снять с него кожицу, тщательно обсушить и истолочь. Затем залить 1,5 л кипящего молока и варить на слабом огне (на асбестовой подставке) 15 минут. В суповую миску положить рассыпчатый рис, из расчета 1 ст. ложка на порцию, и залить его горячим миндальным молоком. Перед самой подачей суп можно заправить сырым желтком.

Карп жареный

Очищенного карпа нарезать на порции и посолить. Дать ему полежать 30 минут. Затем каждую порцию обвалять в муке, окунуть в яйцо, взбитое вилкой, и посыпать толчеными сухариками. Жарить на среднем огне, в масле, пока не образуется золотистая корочка. Поджаренные куски карпа можно вставить (накрыв сковороду крышкой) на несколько минут в горячую духовку для запекания. При жарении не следует жалеть масла, так как панированная рыба, жаренная в небольшом количестве жира, сильно подгорает, теряя нежность и тонкий аромат. Жареный карп — это, пожалуй, простейшее, но очень вкусное праздничное блюдо, пользующееся в польской кухне исключительной популярностью. К жареному карпу подается хрен. Можно также, вместо хрена, подать капусту с грибами. Очень рекомендуем этот истинно польский и очень вкусный гарнир. Добавим, что карп издавна считается в польской кухне рыбой номер один. В Польше его разводили уже в XIII в., в Польше же была выведена одна из благороднейших разновидностей этой рыбы: знаменитый «королевский» карп.

Некоторые любители этой рыбы утверждают, что чешуйка «королевского» карпа, поданного в сочельник, если положить ее в бумажник, приносит деньги. Мы проверили. К сожалению, оказалось, что это только предрассудок.

Карп по-польски под серым соусом

Это знаменитое старопольское лакомство, которое подается в сочельник. Правда, оно не самое дешевое, да и его приготовление не обходится без хлопот, но перед Рождеством мы не всегда прислушиваемся к голосу рассудка, призывающего нас к экономии. Из нескольких вариантов карпа под серым соусом мы, как нам кажется, выбрали наиболее типичный для старопольской кухни.

Живого карпа весом около 1 кг заколоть, а кровь собрать в чашку, куда перед этим выжать сок из 1/2 лимона. Рыбу очистить, нарезать на порции, посолить и поставить в холодное место на 20 минут. Затем положить рыбу в плоскую кастрюлю и залить 1/2 л отвара, сваренного из 1 среднего сельдерея, нарезанного соломкой, большой луковицы, 1 рюмки красного сухого вина, кусочка тонко срезанной лимонной цедры, нескольких горошин черного перца,1/3 чайной ложки молотого имбиря и сока 1/2 лимона. Когда рыба сварится, осторожно переложить ее на подогретое блюдо и держать в тепле. Овощи протереть сквозь густое металлическое сито, добавить к ним кровь карпа, стакан темного пива, 2–3 кусочка сахару, 1 ст. ложку сливового повидла, 50 г черствых толченых пряников (медовых!), 50 г очищенного и измельченного миндаля, 50 г изюма и 1 ст. ложку с верхом масла. Соус варить на слабом огне 10–15 минут, а когда он немного остынет, попробовать на вкус (можно чуть-чуть посолить) и горячим залить рыбу.

Щука по-еврейски (холодная закуска)

И это рыбное блюдо, известное за границей под названием «щука по-польски», достойно представляет старопольскую кухню, которая в данном случае использовала опыт славящейся прекрасным приготовлением рыбы кухни польских евреев. Щуку весом около 1 кг очистить, удалить из нее внутренности, а затем нарезать поперек кусками шириной в 1,5 см. Из каждого куска острым ножом вырезать мякоть, не повредив при этом кожу. Кости удалить, мякоть щуки очень мелко порубить, прибавить 250 г измельченного лука, 2 ст. ложки толченых сухарей, 0,5 чайной ложки сахара, 1 ст. ложку натертого хрена и один сырой белок. Перечисленные компоненты месить рукой до образования однородной пышной массы, посолить по вкусу и плотно начинить массой кожу щуки, придав кускам их первоначальный вид. Фаршированные порции положить в плоскую кастрюлю и залить процеженным крепким отваром, в котором варились овощи с головой, костями, хвостом и плавниками щуки, 6 горошин черного и 5 горошин душистого перца. Добавить в отвар 4 большие, нарезанные тоненькими кружочками луковицы, кусочек лаврового листа и посолить по вкусу. Кастрюлю прикрыть (не очень плотно), и варить рыбу на слабом огне в течение часа. Когда рыба сварится, не вынимать ее из бульона до тех пор, пока совершенно не остынет. Потом выложить на блюдо и залить бульоном, протертым вместе с луком сквозь густое сито. Блюдо поставить в холодильник на нижнюю полку на несколько часов, чтобы соус превратился в нежное желе. К щуке по-еврейски очень подходит рюмка «пейсаховки» (еврейской водки).

Судак отварной

Отварной судак — традиционная польская праздничная (подается в сочельник) еда, и если готовятся два рыбных блюда, то первым подается судак.

Судака весом около 1 кг очистить от чешуи, выпотрошить и посолить. Из овощей (морковь, сельдерей, петрушка, лук-порей), большой луковицы, нескольких горошин черного перца и маленького кусочка лаврового листа сварить некрепкий отвар. В овальную посуду для варки рыбы положить целого судака, залить его холодным отваром так, чтобы он только прикрыл рыбу, постепенно довести до кипения и варить на слабом огне под крышкой 15–20 минут. Рыбу оставить в отваре, чтобы она не остыла.

В кастрюльке растопить 50 г масла и, когда оно начнет кипеть, прибавить 3 мелкорубленых крутых яйца и 1 ст. ложку измельченной зелени петрушки. Не жарить, а только хорошо подогреть! Горячую рыбу осторожно выложить на подогретое блюдо, сбрызнуть соком, выжатым из 0,5 лимона, и равномерно полить смесью горячего масла с яйцами и петрушкой. По мнению знатоков, это лучший способ приготовления судака.

Капуста с грибами и ореховыми крокетами

Это блюдо — пример хорошей, традиционной польской кухни. На первый взгляд оно может показаться весьма обычным, но благодаря крокетам становится оригинальным и привлекательным. Сытное и скорее тяжелое, оно редко появляется теперь на столах в сочельник, поскольку наш аппетит, к сожалению, уже не тот, что прежде. Но отведать его стоит, так как оно и старопольское, и вкусное. 1 кг квашеной капусты (если очень кислая, ее нужно быстро промыть в сите под краном) залить 2 стаканами воды и варить до готовности. Отдельно в небольшом количестве воды отварить 50–80 г сушеных грибов. Сваренные грибы нарезать тонкой соломкой и вместе с отваром добавить в капусту. Капусту заправить 1 ст. ложкой муки, поджаренной в 2 ст. ложках масла, добавив еще 1 большую луковицу, мелко нарезанную и поджаренную в масле до золотистого цвета. Заправленную капусту посолить и поперчить по вкусу и еще немного поварить, чтобы она загустела. Крокеты: 300 г отварного горячего картофеля тщательно размять, добавить 100 г толченых грецких орехов, 1 целое яйцо, 1 ст. ложку с верхом толченых сухарей и 1 ст. ложку мелко рубленной зелени петрушки. Посолить по вкусу и тщательно вымесить рукой. Сформировать небольшие крокеты, смочить в яйце, обвалять в сухарях, затем жарить их в масле до образования золотистой корочки. Горячие крокеты уложить вокруг капусты и сразу же подавать к столу.

«Ламаньце» с маком

Это традиционный польский десерт, подающийся в сочельник и состоящий из специальным образом приготовленного мака, который украшается домашним песочным печеньем. Блюдо с маком, украшенное печеньем, выглядит очень эффектно и неизменно вызывает восторг у самых маленьких участников праздничной трапезы. Стакан мака залить 2 стаканами кипящего молока и варить 15–20 минут на слабом огне, лучше всего на асбестовой подставке. Мак, тщательно процеженный сквозь сито, три раза пропустить через мясорубку, и соединить с 2/3 стакана жидкого пчелиного меда, добавить 1/2 палочки ванили (истолченной в ступке), 100 г замоченного в роме или коньяке изюма и 100 г очищенного и изрубленного миндаля. Если масса получится слишком густая, можно ее развести (умеренно!) небольшим количеством сливок. Если это блюдо предназначается только для взрослых, в мак можно влить рюмку коньяка. Маковую массу охладить в холодильнике. Непосредственно перед подачей переложить ее в хрустальные вазочки и густо «нашпиговать» печеньем.

Тесто для «ламаньцев»

1) Вариант «постный». Из 120 г муки, 120 г сахара и 1 целого яйца замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать и нарезать на тонкие прямоугольники (2х7 см), печь в духовке на листе, смазанном жиром, до светло-золотистого цвета.

2) Вариант песочный. Тесто замесить из 130 г муки, 60 г масла, 30 г сахарной пудры и 1 сырого желтка. Старательно замешанное тесто должно «отдохнуть» в холодном месте 30 минут. Затем тесто тонко раскатать, а дальше поступать так же, как указано в предыдущем рецепте.

Компот из чернослива и инжира

250 г отборного чернослива (лучше всего без косточек) промыть в теплой воде и залить холодной кипяченой водой так, чтобы она только прикрыла фрукты. Точно так же поступить с 250 г сушеного инжира. Лучше всего сушеные фрукты на ночь замочить, а утром сварить компот.

В замоченный чернослив положить 1 ст. ложку сахара и кусочек корицы, после чего только раз его вскипятить в воде, в которой он замачивался. Инжир варить 5 минут в той же воде, в которой был замочен, добавив 1 ст. ложку сахара, сок небольшого лимона и кусочек тонко срезанной лимонной цедры.

Сваренные отдельно компоты соединить, корицу и лимонную цедру вынуть. Не очень холодный компот подать в конце праздничного ужина в сочельник.

Старопольский пряник праздничный

Прежде, чем привести старопольский рецепт приготовления праздничного пряника, нам хочется посвятить несколько слов его истории. Мучное изделие на меду было известно уже древним славянам. Но только «открытие» пряных приправ и разрыхляющих тесто средств превратило твердое медовое тесто, используемое славянами в обрядовых целях, в пряник. Наибольшей славой пользовались нюрнбергские и торуньские пряники, которые выпекались в формах с искусной резьбой. Популярные торуньские пряники «катажинки» были известны уже в 1640 г. Старопольские пряники по качеству не уступали нюрнбергским. Приготовление теста для пряников справедливо считалось настоящим искусством. Тесто дозревало медленно и в сыром виде могло храниться месяцами. О популярности пряников в Польше свидетельствует хотя бы такая деталь, что кадка с тестом для них нередко была частью приданого польских девушек из шляхетских и городских семей. Очень пряные и почти не сладкие пряники употреблялись как закуска к водке, сладкие и сдобные подавались на десерт. Как утверждает старая польская поговорка, в Польше всегда славились «гданьская горилка, торуньские пряники, краковские панны и варшавские башмачки». А вот и рецепт теста для пряников, которое можно замесить за 4 недели до выпечки и испечь за 3–4 дня до того, как начнется праздничная кулинарная горячка. Можно печь и раньше, только сырое тесто должно выдерживаться не менее двух недель на нижней полке в холодильнике или еще лучше (но с этим все труднее) в холодном погребе.

0,5 кг натурального меда, 2 стакана сахара, 250 г смальца (или масла) подогреть, постепенно усиливая огонь, и довести почти до кипения. Массу остудить. К остывшей либо едва теплой массе постепенно, меся тесто рукой, прибавить 1 кг пшеничной муки, 3 целых яйца, 3 чайных ложки очищенной соды, разведенной в 1/2 стакана холодного молока, 1/2 чайной ложки соли и 2–3 пакетика специальной смеси из пряных приправ (корица, гвоздика, имбирь, кардамон и пр.). В тесто можно также положить горсть измельченных орехов и 3 ст. ложки мелко нарезанной и сваренной в сахаре апельсиновой цедры. Тесто очень тщательно вымесить, придать ему форму шара и положить в глиняный горшок или эмалированную (гладкую, без отбитой эмали) кастрюлю, накрыть чистой льняной салфеткой и поставить в холодное место, чтобы тесто медленно «дозревало». Готовое тесто разделить на 2–3 части, раскатать и печь на листе. Сразу же

после выпечки коржи получатся твердые, но спустя 2–3 дня станут мягкими и будут почти таять во рту. Остывшие коржи намазать слегка подогретым, хорошо сваренным сливовым повидлом. Конечно, может быть и другая начинка, например карамельная, ореховая и даже марципановая. Если получилось три коржа, то один можно намазать повидлом, а два — ореховой массой. После этого пряник сразу же накрыть листом чистой бумаги и положить груз — доску или же соответствующей величины книги.

Старопольский пряник долго не черствеет, особенно если хранить в холодном месте. Пряник можно, конечно, полить еще шоколадной глазурью и украсить, но и без того он, наверняка, займет первое место среди традиционных праздничных сладостей.

Маковник праздничный

Праздничный рулет с маком отличается от обычного не только тем, что в нем меньше теста, а больше мака, но и маковой начинкой, которая готовится с поистине польской щедростью.

Предлагаем на выбор два вида теста: дрожжевое и песочно-дрожжевое. Оба великолепны, хотя они лишь незначительно влияют на вкус праздничного рулета с маком. Песочно-дрожжевое тесто обладает тем достоинством, что его приготовление занимает мало времени, оно простое, и его не надо долго месить. Это тесто, как и дрожжевое, можно употребить для изготовления различных рулетов и слоеных пирогов.

Песочно-дрожжевое тесто

400 г пшеничной муки, 150 г масла, 50 г дрожжей, тщательно смешанных с 3 ст. ложками сметаны, 1/2 палочки толченой ванили либо лимонной цедры 1/2 лимона, 2 ст. ложки с верхом сахарной пудры, 2 целых яйца, 1–2 желтка и 1/3 чайной ложки соли порубить на доске ножом, чтобы перечисленные компоненты хорошо соединились.

Затем замесить руками тесто, чтобы оно получилось не очень крутое и блестящее. На слегка присыпанной мукой доске тонко раскатать готовое тесто, придав ему форму прямоугольника, равномерно нанести маковую начинку, оставив по краям свободные полоски теста шириной в 2 см, свернуть, осторожно переложить в продолговатую форму, смазанную маслом (форму можно также покрыть смазанной жиром фольгой) и дать рулету подняться. Чтобы тесто не лопалось, можно рулет наколоть в нескольких местах. Через час вставить рулет в умеренно нагретую духовку. Спустя 45–50 минут он должен быть готов.

Тесто дрожжевое (более трудоемкое)

Оно приготовляется из 300 г пшеничной муки, 150 г сахарной пудры, 150 г масла, 2 целых яиц или 1 яйца и 2 желтков, 1/2 стакана молока, 40 г дрожжей и щепотки соли.

Масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя яйца, соль и разведенные в молоке комнатной температуры дрожжи. В самом конце всыпать муку и рукой замесить тесто. Накрыть салфеткой и дать ему подняться в течение часа. На посыпанной мукой доске тонко раскатать выросшее тесто, придав ему форму прямоугольника, смазать белком, чтобы начинка не отставала от теста, и равномерно покрыть начинкой. Тесто довольно плотно свернуть, концы хорошо защипать и подвернуть. Подготовленный рулет положить в форму, смазанную жиром, и дать ему подняться. Печь 45–50 минут. После того, как рулет испечется и остынет, его (оба варианта) можно покрыть лимонной глазурью и, пока глазурь не застыла, посыпать измельченным и поджаренным миндалем.

Начинка из мака

400 г предварительно вымытого мака залить 1 л кипящего молока и варить на слабом огне на асбестовой подставке 30 минут (молоко должно едва булькать). Мак процедить и пропустить через мясорубку 3–4 раза (следует использовать самую мелкую решетку). В чугунном сотейнике растопить 150 г масла, 3/4 стакана пчелиного меда, потом добавить измельченную палочку ванили, 100 г не очень мелко рубленного миндаля (могут быть орехи), 150 г изюма, 1/2 стакана мелко нарезанной и сваренной в сахаре апельсиновой цедры. После этого положить мак и обжаривать все вместе в течение 15 минут, часто помешивая, чтобы масса не подгорела. К немного остывшей массе прибавить 3–4 желтка, тщательно стертых со стаканом сахара, и крепкую пену, взбитую из оставшихся белков. Вкус маковой массы будет более тонким, если в нее влить рюмку рома или коньяка. Вот начинка и готова. Ее следует наносить на тесто еще не совсем остывшей. Это замечательная начинка, правда, дорогая и трудоемкая, но ведь Рождество бывает только раз в году.

Красочным и веселым, нередко сверх всякой меры, эпилогом Рождества была масленица, позднее названная карнавалом. Уже в давней Польше это был период наиболее оживленной светской жизни, всевозможных гуляний, встреч и т. п. На масленицу проводилась охота на крупного и мелкого зверя, устраивались свадьбы, которым сопутствовали продолжавшиеся нередко несколько дней пиры, балы и маскарады, и на масленицу устраивались также знаменитые старопольские «кулиги» — катание на санях.

Эти шумные гулянья, сопровождавшиеся зачастую безудержным чревоугодием и возлияниями, шокировали духовенство и светских моралистов. Замечательный переводчик Библии на польский язык ксёндз Якуб Вуек (1541–1597) сурово осуждал масленицу, называя ее «дьявольским изобретением».

«Больше пользы приносим мы дьяволу, три дня на мясопуст распутно гуляя, нежели Богу, сорок дней неохотно постясь», — добавляет Гжегож из Жарновца (1528–1601). А Миколая Рея (1505–1569) особенно возмущали маскарады: «В мясопустное воскресенье тот, кто не обезумее (…), обличья своего не изменит, масок, одежд, подобных дьяволу, себе не придумает, он вроде как бы и своей христианской повинности не выполнил».

Особенно популярны были среди шляхты «кулиги». Ближайшие соседи, договорившись, ехали санным поездом либо

верхом на лошадях с визитом в отдаленные усадьбы. Застигнутый врасплох хозяин обязан был потчевать нежданных гостей всем, что только было в кладовке и в погребе, после чего присоединялся к «кулигу», который направлялся к следующей усадьбе. На «постоях» не только пировали, но и танцевали, а поэтому либо приглашались случайные музыканты, либо «кулиг» отправлялся в путь со своей капеллой. Женщины, закутанные в шубы, ехали в санях, а мужчины верхом. «Кулиг» сопровождали слуги, тоже верхом, они же освещали ночью путь. И поэтому старопольский ночной «кулиг» представлял собой исключительно живописное зрелище, веселое и шумное, так как подвыпившие мужчины часто стреляли в воздух, иногда, чтобы отогнать волчье стадо, но чаще от избытка фантазии.

Польский «кулиг» прекрасно описан Стефаном Жеромским (1864–1925) в известном (экранизированном) историческом романе «Пепел».

Не было особых масленичных блюд. На пирах и балах подавались всевозможные кушанья, подчас изысканные, но не забывали и об исконно польских, например о бигосе. Лишь среди сладких изделий из теста появились масленичные «фаворки» (хворост) и пончики. В годы правления Августа III, как отметил в своем «Описании обычаев и нравов при Августе III» ксёндз Енджей Китович (1728–1804), польские пончики могли уже конкурировать со знаменитыми венскими: «Старосветским пончиком, попади он в глаз, можно было синяк поставить, а нынче пончик такой воздушный, такой легкий, что, сожми его в руке, он снова поднимается и растет, как губка, до своего объема, а ветер мог бы сдуть его с блюда».

И действительно, польские пончики, легкие, ароматные и нежные, завоевали вскоре огромную популярность. Еще и сегодня варшавяне съедают в последний четверг карнавала (так называемый «жирный» четверг) свыше двух миллионов пончиков из кондитерских, не считая тех, что жарятся дома по старым семейным рецептам.

На масленицу веселилась не только шляхта, но и весь городской люд, вся деревня. Их увеселения были менее шумными, но еды и напитков было вдоволь. Не обходилось без танцев, устраивались маскарады. Разумеется, во время карнавала особенно веселилась молодежь. Она придумывала разные проделки, проказничала и, если не перебарщивала, все ей сходило с рук. В богатых городских домах карнавальные приемы не уступали богатством стола, музыкой и танцами увеселениям шляхты, хотя — и это стоит подчеркнуть — обходилось по большей части без шляхетских эксцессов. Особенно умели

веселиться в своем кругу подмастерья. На такие приемы приглашались и дочери мастеров. Пригласивший обязан был занимать свою «даму», чтобы не скучала, а в том случае, если она не имела партнера для каждого танца, юноша платил штраф. На таких вечеринках не только ели, пили и танцевали, но и пели песни, иногда весьма игривого содержания.

Упоминавшийся ксёндз Енджей Китович рассказывает о карнавальной вечеринке славившихся острым языком и огненным темпераментом краковских торговок. Это было традиционное гулянье на краковском рынке, жизнерадостное и полное юмора. Оно называлось «цомбер» и когда-то устраивалось в каждый последний четверг карнавала. В этот день, как описывает Е. Китович, «…торговки нанимали музыкантов, приносили разную еду и питье и посреди рынка, на улице, даже если стояла непролазная грязь, плясали, позабыв обо всем на свете; какого мужчину ни завидят, тащат танцевать. Заморыши и босяки ради угощения сами напрашивались; а если появлялся какой-нибудь элегантный незнакомец, то он либо шел отведать угощение, либо предпочитал откупиться, нежели по грязи, да еще с бабами, подпрыгивать».

Симпатичный «цомбер» был разновидностью демократического праздника городского люда и только «благовоспитанные» не желали в нем участвовать.

В деревне же парни возили на тележке деревянного петуха, получая за это от девушек и даже от степенных хозяек сыр, масло, сало, колбасу и яйца. А потом из собранной снеди устраивали веселую пирушку под горилку. Хождение с петухом по деревне было, по всей вероятности, отголоском какого-то очень древнего языческого народного обряда.

Масленица подходила к концу, и в среду, в первый день великого поста, на столах снова воцарялись жур и селедка.

Пасха

Пасха, самый большой христианский праздник, переродился в старой Польше в кулинарное празднество. Когда мы читаем описания старопольских пасхальных пиршеств, не только у магнатов, но и в скромных шляхетских усадьбах, в городах и даже в деревенских избах, создается впечатление, что духовная, религиозная сторона этого праздника отходит как бы на второй план, уступая место самым что ни на есть земным наслаждениям.

Увертюрой к пасхальным трапезам был предшествующий празднику великий пост. Поначалу посты соблюдались очень строго, даже на королевском дворе, но они не продолжались слишком долго. Лишь городская беднота и крестьяне постились действительно по-католически как из религиозных, так и материальных соображений. Ели тогда жур, каши, капусту, селедку (позднее и картофель), сдобренные только растительным маслом.

Особенно строго соблюдали пост мазуры, о которых говорили, что «мазур скорее человека убьет, чем пост не соблюдет»; они в великий пост в рот не брали ни масла, ни даже молока.

В магнатских усадьбах и богатых монастырях постились довольно своеобразно, подавая самые разные вкусно приготовленные рыбные блюда, и притом в количествах, отнюдь не подобающих посту. Итак, понятие поста интерпретировалось по-разному в зависимости, как говорится, от кармана, тем более, что горячительные напитки постом не запрещались.

В страстную пятницу дворовая и городская молодежь устраивала «похороны жура и селедки». Разбивали глиняный горшок с журом, а селедку вешали на дереве в наказание за то, что «шесть недель угнетала она мясо и морила желудки людей голодом». В страстную субботу как в городах, так и в деревнях в костёл несли святить яйца и соль, после чего их ставили на праздничный стол. Пасха в польской народной кухне была значительно скромнее, чем в шляхетской, но сильнее связана со старыми обычаями и обрядами. К таким пережиткам языческих верований относятся «писанки» — крашеные крутые яйца, искусно расписанные крестьянками. Обычай красить яйца на Пасху сохраняется по сей день. В старину «писанки» нередко представляли собой настоящие шедевры народного искусства. Ныне они, как правило, уступают им в художественном отношении, да и выполнены не столь искусно. Яйцо издавно считалось символом жизни, и неудивительно, что оно занимало

главное место на пасхальных столах, так как Пасха — это праздник пробуждающейся к жизни природы. Особенно часто раскрашивали «писанки» в красный цвет. Красные «писанки» обладали, согласно древним славянским поверьям, магическими свойствами и якобы очень помогали в сердечных делах.

На восточных землях старой Польши был распространен обычай: в страстную пятницу деревенские женщины дарили ксёндзу яйца, преимущественно расписные. Пребывавший в Польше (1630–1648) в годы правления Сигизмунда III Вазы и Владислава IV военный инженер, архитектор и замечательный картограф француз Гийом де Боплан описал этот обычай, утверждая, что ксендз в течение двух часов становился обладателем 5000 яиц. Принося благодарность набожным жертвовательницам, он целовал девиц и молодых женщин, а старым подставлял для поцелуя руку.

В магнатских резиденциях и шляхетских усадьбах пышно заставленный стол святил приходский ксёндз или капеллан.

В течение страстной недели в кухне царило необычайное оживление, и оттуда долетали аппетитные запахи приготавливаемых к празднику кушаний.

Изголодавшиеся домочадцы просто изнемогали, ожидая с нетерпением пасхальной заутрени, которая означала окончание поста и начало «пасхальной кулинарной баталии».

Вся освященная снедь ставилась на большой стол в столовой. Это была ветчина, колбасы, зельцы, заливная рыба, запеченный целиком поросенок и пасхальные изделия из теста: мазурки, торты, слойки и знаменитые старопольские «бабы». Не забывали, конечно, и о напитках — водке, меде, пиве и вине. А над всем этим возвышался пасхальный агнец из масла или сахара. Весь стол, радовавший глаз игрой цветов и соблазнявший чудесными запахами, был украшен зеленым барвинков и яркими «писанками».

Пасхальный завтрак не всегда бывал обильным, он мог быть и очень скромным, что зависело, конечно, от зажиточности дома.

Так, например, городские подмастерья, изголодавшиеся после продолжительного и строго соблюдаемого поста, с томительным ожиданием готовились к довольно скромному завтраку у мастера. Об этом свидетельствуют тексты песен, распеваемых парнями в вербное воскресенье. Они проникнуты не столько духом религиозности, сколько желанием поскорее утолить свой разыгравшийся молодой аппетит. Вот куплет, хоть и незадачливый, но покоряющий своей искренностью:

Славить буду я тебя, мой боже,

Как отведаю яичка и ветчинки тоже.

Пасхальное застолье, даже самое скромное, начиналось с того, что делились освященным яйцом и желали друг другу всего наилучшего. Потом все садились за стол, который подбором блюд представлял собой прототип сегодняшнего закусочного стола.

Особого упоминания заслуживают польские пасхальные изделия из теста: бабы и мазурки. Торты в польской кухне появились сравнительно поздно; мода на них пришла, скорее всего, из Италии, благодаря королеве Боне.

Бабы и мазурки — гордость старопольской кухни, истинно польские изделия.

Выпечка пасхальных баб была волнующим событием и ее можно было бы назвать своего рода «священнодействием». Кухарка, хозяйка дома и вообще вся женская половина запирались в кухне на ключ. Мужчинам вход был воспрещен. Белоснежную пшеничную муку просеивали сквозь густое сито, в мисках растирали сотни (!) желтков с сахаром, в водке растворяли шафран (который не только придавал тесту цвет, но и сообщал ему пряный аромат), резали миндаль, перебирали изюм, в ступке толкли ваниль и ставили дрожжевое тесто. Затем его перекладывали в специальные формы и накрывали льняными полотенцами, так как «простуженная» баба не росла и получалась с закалом. Во избежание сквозняков затыкали щели в окнах и дверях кухни.

Поднявшиеся бабы осторожно ставили в печь. Верьте мне, когда их вынимали из горячей печи, в кухне нередко раздавались драматические вздохи и плач: слишком подрумянившаяся либо осевшая баба была компрометацией. Готовые бабы осторожно клали на пуховые перины, чтобы, остывая, они не помялись. Разговаривали при этом шепотом, так как шум мог повредить нежное тесто. Остывшие бабы искусно и обильно покрывали глазурью.

Самыми знаменитыми и нежными были «пуховые» и «муслиновые» бабы.

Происхождение мазурок до сих пор до конца не выяснено. Быть может, в них проявилось влияние турецкой «сладкой» кухни. Мазурки — это тонкие лепешки, преимущественно на песочной основе либо на облатке, покрытые слоем ореховой, миндальной, творожной, фруктовой и другой массы, украшенные разноцветной глазурью, вареньем, сушеными фруктами и орехами. Хорошие хозяйки знали секрет выпечки нескольких десятков разновидностей мазурок.

Как выглядел пасхальный завтрак у магнатов, мы знаем по описанию пасхального приема у князя Сапеги в Деречине. Дело происходило во времена короля Владислава IV, правившего в 1632–1648 гг.

«Стояло четыре преогромных кабана, то есть столько, сколько было времен года, каждый кабан был начинен свининой, то есть ветчиной, колбасой, поросятами. Кухмистер проявил величайшее искусство, запекая целиком этих кабанов. Парами стояли двенадцать оленей, тоже запеченных целиком с золотистыми рогами, но для вкуса они были начинены разной дичью, то есть зайцами, тетеревами, дрофами, белыми куропатками. Олени символизировали двенадцать месяцев. Вокруг саженных размеров изделия из теста, столько, сколько недель в году, то есть пятьдесят два, превосходная сладкая сдоба, мазуры, жмудские пироги, и все украшено заморскими фруктами. Кроме того, было 365 бабок, то есть столько, сколько дней в году. Каждая была украшена искусным узорчатым орнаментом и надписями, так что некоторые только читали, а не ели. Что же до напитков, то было четыре кубка, соответствующие четырем временам года, наполненные вином еще со времен короля Стефана. Парами стояло 12 серебряных кувшинов с вином времен короля Сигизмунда — эти кувшины символизировали 12 месяцев. Парами стояло 52 бочонка, тоже серебряных, соответственно 52 неделям, и наполнены они были кипрским, испанским и итальянским вином. А далее 365 бутылей с венгерским вином, то есть столько, сколько дней в году. А для дворовых 8700 кварт меда, ровно столько, сколько часов в году».

Осталось немало описаний подобных магнатских приемов, и завтрак у князя Сапеги был отнюдь не самым пышным.

Подобная роскошь стоила не только огромных денег, не только уносила целые состояния, но и разрушала здоровье. Поэтому нет ничего удивительного в том, что наиболее благоразумные из наших предков называли старопольскую магнатскую кухню «позором шляхетского сословия».

Кулинарные излишества, рассчитанные прежде всего на внешний эффект, сурово осуждал польский писатель Миколай Рей (1505–1569), живший при короле Сигизмунде Августе, любившем роскошь и великолепие.

Мать этого монарха, жена Сигизмунда Старого, итальянская принцесса Бона Сфорца д’Арагона, привезла в Польшу итальянские обычаи. Краков наводнили итальянцы, которые занимали разные, но неизменно доходные места. Это слияние двух замечательных культур принесло во многих областях прекрасные плоды, особенно в области искусства, архитектуры,

литературы и музыки. В польской кухне также, хотя и не без препятствий, стали утверждаться итальянские обычаи. Итальянцев удивляло, что поляки ежедневно едят мясо, а поляки высмеивали чрезмерное, по их мнению, пристрастие итальянцев к овощам. Так, побывавший в Польше в 1565 г. папский нунций Руджиери отмечал, что «один поляк съест мяса за пятерых итальянцев», поляки же отвечали, что «итальянец питается салатом, а поляк от него худеет». Рассказывали, будто бы некий шляхтич, отправившись по весне в Италию с намерением пробыть там долго, вернулся в Польшу уже ранней осенью, ибо опасался, что если летом ему давали столько зеленого салата, то зимой будут кормить… сеном. Увы, это действительно чрезмерное и отнюдь не безвредное для здоровья пристрастие к мясным блюдам бытует у нас и поныне. Примером может послужить пасхальный стол как в старые времена, так и теперь.

Но вернемся к Миколаю Рею. В своем произведении «Жизнь достойного человека», написанном сочным и образным старопольским языком, он восхваляет простые деревенские блюда, описывая их с умилением и при случае давая много превосходных рецептов. Критикует слишком вычурный стол, не стесняясь, кстати сказать, в выражениях. Вот несколько цитат: «Присмотрись, как странно выглядят на блюдах сии непристойные вымыслы нынешнего света… На одном блюде позолоченный баран, на другом — лев, на третьем — дама разодетая…, а внутри кушанье поистине дьявольское — прогорклое и осклизлое, намного лучше и вкуснее было бы оно, ежели бы его из обливного горшка теплым на блюде выложить… А так от этих странных вымыслов… одна непристойная утеха, потом лакомство, а после этого разные язвы и немощи».

Нельзя отказать в правоте мудрому писателю, но и он сам, кажется, несмотря на ум, не принадлежал к тем, кто отличался воздержанием в еде и питье. Да и сегодня, готовя праздничный завтрак, мы редко прислушиваемся к голосу рассудка.

Рассказ о старопольской Пасхе мы хотели бы дополнить несколькими рецептами, сообразуя их с возможностями, в том числе и финансовыми, современного гурмана, сохраняя тем не менее их старопольский характер.

Колбаса и ветчина, конечно, покупные. А польские колбасные изделия по сей день пользуются всемирной известностью и вполне заслуженной славой.

Изделия из теста будем печь сами по старым рецептам, сохранившимся в тетрадках бабушек и прабабушек, передаваемых из поколения в поколение.

Начнем с пасхальных «баб».

Баба сбивная «муслиновая»

24 желтка влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки веничком до тех пор, пака они, соединившись с сахаром, не побелеют и не загустеют. После этого добавить дрожжи (60 г дрожжей развести в 1/2 стакана тепловатого молока, прибавить 1 ст. ложку муки и 1 чайную ложку сахара, размешать и подождать, пока опара подойдет; тогда соединить опару со взбитыми желтками), стертую в порошок 1 ст. ложку ванили и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного чуть теплого масла и снова взбивать 30 минут. Когда тесто увеличится в объеме вдвое (в теплом месте), переложить его в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. И только тогда, когда тесто, подойдя, заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, вставить форму в хорошо нагретую духовку. Время выпечки при средней температуре — 60–70 минут.

Баба «пуховая»

Она значительно дешевле и не столь трудоемка, чем предыдущая, хотя тоже вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. 10 желтков и 150 г сахарной пудры взбить веничком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от стенок посуды и рук. После этого добавить 150 г растопленного масла, рюмочку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в смазанную маслом форму, прикрыть, и когда подойдет и заполнит форму, печь в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Горячую бабу вынуть из формы и обильно посыпать сахарной пудрой или же, когда остынет, покрыть белой глазурью.

Баба шафранная

Это великолепное кондитерское изделие по старопольской рецептуре значительно вкуснее покупных тортов и пирожных. 250 г муки развести 1/2 литра чуть теплого молока и смешать с 80 г дрожжей. Опарное тесто прикрыть салфеткой и поставить на час в теплое место, чтобы оно хорошо выросло. Взбить веничком 8 желтков, 150 г сахара, 4 белка, цедру одного небольшого лимона, предварительно замоченную в рюмке спирта (на 3 часа) и щепотку шафрана (прополоснуть в сите!), положить эту массу в опару, прибавить 750 г муки, 1 чайную ложку соли и месить тесто рукой 30 минут. После этого влить в тесто 140 г растопленного масла, всыпать 100 г изюма и 30 г тоненько нарезанной, сваренной в сахаре апельсиновой цедры. И снова месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и стенок миски. Потом переложить его в смазанную маслом форму; когда тесто вырастет и заполнит форму, вставить ее в хорошо нагретую духовку. Выпекать бабу свыше 60 минут. Если тоненькая лучинка, воткнутая в тесто, будет чистой, баба готова. Теплую бабу посыпать сахарной пудрой или же покрыть глазурью.

Мазурки пекутся на листах, предназначенных для выпечки сладких мучных изделий. Мазурки должны иметь прямоугольную форму размером в машинописный лист бумаги. В формах для тортов мазурки пекутся только тогда, когда мы не делаем торт, иначе оба изделия, такие разные по своему характеру, будут выглядеть одинаково, что совершенно ни к чему. Мазурки не должны быть высокими, поэтому на лист тесто кладется толщиной в палец.

Мазурка ореховая с пенкой

В глиняной миске стереть до образования пышного крема 3 сырых желтка и 250 г сахарной пудры, добавляя небольшими порциями 120 г масла. К этой тщательно растертой массе прибавить 120 г пшеничной муки, 250 г молотых грецких орехов и, смешав все компоненты, замесить однородное по консистенции тесто. Лист, на котором будет печься мазурка, выложить облаткой (по возможности следует найти облатку величиной с машинописный лист бумаги), на облатки равномерно нанести тесто и разгладить его поверхность ножом.

3 белка взбить в крепкую пену, постепенно добавляя к ним 80 г сахарной пудры. Равномерно покрыть пеной тесто, а сверху по краям положить на некотором расстоянии друг от друга половинки очищенных орехов.

Выпекать мазурек при средней температуре, поскольку он не должен слишком зарумяниться. Его надо приготовить за два дня до праздника, чтобы он стал мягким.

Старопольская мазурка «королевская»

В глиняной миске стереть в пену 350 г. самого хорошего масла. К растертому маслу прибавить 120 г сахарной пудры, 120 г очищенного и мелкорубленого (не молотого!) миндаля, немножко лимонной цедры, 370 г пшеничной муки, 4 вареных и протертых сквозь сито желтка, 1 сырой желток и щепотку соли. Из перечисленных компонентов замесить на доске однородное по консистенции тесто и дать ему «отдохнуть» в холодном месте по крайней мере час. Из 2/3 теста раскатать пласт толщиной в палец и выложить им лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Из оставшегося теста скатать валики толщиной в карандаш и уложить их на тесте в виде решетки. Всю мазурку смазать при помощи перышка или мягкой плоской кисточки сырым желтком и печь в хорошо нагретой духовке до светло-золотистого цвета. Когда мазурка совершенно остынет, вложить в клеточки вынутые из варенья и хорошо отцеженные от сиропа вишню, черешню или мелкую клубнику. Все это можно еще полить легкой глазурью, приготовленной из 100 г сахарной пудры, растертой с ложкой горячей воды и ложкой лимонного сока.

Мазурка финиковая

6-7 белков очень крепко взбить, постепенно добавляя по ст. ложке 500 г сахарной пудры. Пена должна быть такой плотной и блестящей, чтобы ее можно было резать ножом. Взбитую пену растирать в глиняной миске еще 30 минут (миксером на быстрых оборотах — 10 мин.), после чего прибавить к ней, уже не растирая, 250 г нарезанных тонкой соломкой фиников без косточек, 250 г мелкорубленого очищенного миндаля и 250 г натертого горького шоколада. Все компоненты осторожно перемешать, положить эту массу на облатки, чтобы она была толщиной в палец, и печь в умеренно нагретой духовке так, чтобы мазурки скорее подсыхали, нежели пеклись. После того как мазурки совершенно остынут, острым ножом подровнять края и покрыть глазурью (сахар растереть с водой и добавить ананасную эссенцию, либо сахар растереть с апельсиновым ликером или апельсиновой водкой).

Приведенная рецептура рассчитана на две мазурки, которые, по всей вероятности, мгновенно исчезнут с праздничного стола.

Мазурка ореховая на белках

Во время приготовления праздничных блюд часто остаются белки, с которыми не всегда известно, что делать. Так вот, из этих белков можно испечь прекрасные мазурки.

Из 10–11 белков и 250 г сахарной пудры взбить очень крепкую пену. Осторожно соединить ее с 250 г молотых орехов или миндаля с кожицей (можно смешать грецкие орехи и фундук и прибавить миндаль), с 2 ст. ложками просеянного сквозь сито бисквитного печенья и стертой в порошок палочкой ванили. Полученную массу положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист и печь в не очень горячей духовке 35–40 минут. Пропорции рассчитаны на две мазурки, что позволит использовать ненужные белки. Остывшие мазурки покрыть кофейной глазурью и украсить их половинками слегка подрумяненного миндаля. Праздничный стол не может обойтись без одного или нескольких тортов, и если уж зашла о них речь, то польская кухня может соперничать с австрийской, из которой мы переняли множество замечательных рецептов, пополнив их истинно польскими. Торты особенно популярны в тех частях польской земли, которые после разделов Польши перешли к Австрии. Это были годы наибольшего политического могущества Австрии, а также расцвета ее кухни, которая впитала в себя многие элементы кухни покоренных народов.

Торт песочный краковский

Это замечательный сухой торт, который становится тем вкуснее, чем дольше стоит. Следовательно, его можно испечь за 3–4 дня до праздника, чтобы он «созрел» и стал почти таким же хрупким как счастье. Большим достоинством этого торта является также то, что для него не требуется высококалорийный и тяжелый сливочный крем. Из 250 г масла, 250 г муки, 120 г очищенного молотого миндаля, 4 сваренных вкрутую желтков, 120 г сахарной пудры и 1/2 палочки стертой в порошок и просеянной сквозь сито ванили быстро замесить песочное тесто, из которого испечь в форме для тортов 4–5 тонких кругов. Круги не следует перепекать, они должны быть светло-золотистого цвета. Крем для смазки кругов: 4 белка и 100 г сахарной пудры взбить в крепкую пену. В пену добавить 200 г первоклассного абрикосового джема, протертого сквозь сито. Пену с джемом растирать до образования пышного крема. Этим кремом тонко намазать круги и уложить их один на другой, чтобы получился торт. Верхний круг можно не смазывать кремом, а покрыть его глазурью (растереть 200 г сахарной пудры со 120 г протертого сквозь сито абрикосового джема, 1 ст. ложкой свежевыжатого лимонного сока).

Пока глазурь не засохла, торт можно украсить розетками из половинок очищенного миндаля.

Торт шоколадный польский

12 желтков и 20 г сахарной пудры стереть в пышную массу и продолжать растирать, прибавив 250 г шоколада в порошке (не какао!), 250 г молотого с кожицей миндаля, а в конце осторожно размешать эту массу со взбитой пеной из 12 белков. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для тортов и печь один час. На следующий день торт разрезать на 2 одинаковой толщины круга и покрыть их миндальной массой. Для этого из 250 г сахара и стакана воды сварить густой сироп. В кипящий сироп всыпать 250 г молотого (без кожицы!) миндаля и только раз вскипятить. Массу переложить в миску и, прибавив к ней 3 ст. ложки лимонного сока и 1/2 палочки толченой и просеянной сквозь сито ванили, растирать деревянной ступкой добела. Еще теплой массой смазать торт и полить его шоколадной глазурью: 150 г горького шоколада пропустить через мясорубку и подогреть, добавив 40 г масла, 100 г сахара и полстакана сливок. Глазурь не кипятить, а только, помешивая, сильно подогреть, почти доведя до кипения.

Торт орехово-миндалъный без муки и крема

Это один из наиболее оригинальных тортов в польской кухне. Отсутствие крема является его достоинством, так как благодаря этому может полностью проявиться аромат орехов и миндаля, сочетание которых дает поистине гармоничный «аккорд».

Этот торт состоит из двух отличающихся по вкусу и цвету слоев, положенных один на другой и запекаемых вместе. Сначала следует приготовить ореховую массу: 10 желтков растереть с 250 г сахарной пудры до образования пышного крема, постепенно добавляя в него 1 ст. ложку с верхом просеянного какао высшего качества, разведенного в небольшом количестве молока. Затем в массу прибавить 250 г молотых грецких орехов и 1 стертую в порошок палочку ванили. Полученную массу выложить в большую форму для тортов, смазанную маслом и посыпанную картофельной мукой, и хорошо разровнять.

Сразу же надо приготовить вторую, миндальную массу: взбить 10 белков, постепенно добавляя в них 250 г просеянной сахарной пудры, чтобы получилась очень крепкая пена. В пену добавить лимонный сок, выжатый из 1/2 лимона, 1 палочку стертой в порошок ванили, 3 ст. ложки толченого, просеянного сквозь редкое сито бисквитного печенья и, наконец, 250 г молотого миндаля без кожицы. Все осторожно перемешать, и эту массу выложить на ореховую, сделав на середине горку, поскольку во время выпечки тесто садится. Форму вставить в умеренно нагретую духовку и печь торт 50-*55* мин. На следующий день верх и бока торта покрыть не очень тонким слоем теплого апельсинового джема, а когда джем засохнет, полить торт шоколадной или кофейной (вкуснее!) глазурью.

Пасхальный завтрак начинался довольно рано, в полдень или чуть позже. В некоторых домах представители сильного пола, в таких делах обычно более нетерпеливые, штурмовали праздничный стол уже в страстную субботу, но в основном это была как бы разминка перед воскресной «кулинарной баталией».

Завтрак состоял исключительно из разнообразных холодных блюд, различных по вкусу и аромату.

Горячим был только красный борщ, приготовленный на свекольном квасе. От подаваемого в сочельник он отличался тем, что его варили на насыщенном мясном бульоне, а зачастую на отваре из-под ветчины. Вместо ушек в него клали четвертинки сваренных вкрутую яиц или же нарезанную ломтиками колбасу.

Нам, однако, кажется, что из диетических соображений и ввиду обилия тяжелых блюд лучше подать, даже вопреки традиции, постный борщ, как в сочельник. Под занавес, как говорится, вносился горячий бигос. Этому знаменитому старопольскому блюду мы посвятим в дальнейшем больше внимания.

С некоторыми блюдами пасхального стола были связаны в давние времена приметы, в которые верили, конечно, не слишком серьезно. Так, от Миколая Рея мы узнаем, что колбаса, к примеру, «оберегала» от укуса змеи, хрен — от блох, а жареный рябчик — от…тюрьмы.

А тем временем любителям «вкусно» поститься мы предлагаем меню обедов в сочельник и страстную пятницу, состоящее из двух традиционных старопольских блюд: жура и сельди по-польски.

Жур

Это слегка кисловатый взбадривающий суп, который варится на так называемом белом борще, то есть на закваске из ржаной муки. Квас для жура следует приготовить загодя, поскольку в плотно закупоренных бутылках и в холодном месте он может храниться около двух недель. Готовится он следующим образом: 2 стакана ржаной муки крупного помола залить таким количеством кипятка, чтобы получилось жидкое тесто. Когда тесто остынет, влить в него литр чуть теплой воды и положить корочку черного ржаного хлеба. Перелить в стеклянную банку, обвязав горлышко марлей, и поставить в теплое место. Через три дня «белый борщ» готов к употреблению.

Жур постный

Сварить 1 л овощного отвара (морковь, петрушка, сельдерей и лук-порей) с добавлением сушеных грибов и влить в него 1/2 литра непроцеженного «белого борща», так как суп должен быть густоватым. Если он окажется недостаточно кислым, добавить еще «борща». В кипящий суп положить толченый зубчик чеснока и 4 нарезанные кубиками картофелины, а когда они сварятся, посолить по вкусу. Отварной картофель, заправленный поджаренным на растительном масле луком, можно подать и отдельно.

Жур с колбасой

Готовится он так же, как и постный, с той лишь разницей, что в нем варится колбаса, которую перед подачей следует вынуть, нарезать тонкими ломтиками и снова положить в суп. К журу можно также добавить 50 г не очень жирной грудинки, нарезанной мелкими кубиками и обжаренной на сковороде. Если жур варится на колбасе, то чеснок можно не класть, хотя с чесноком суп острее. Картофель либо сварить в супе (нарезав кубиками), либо подать отдельно с растопленным салом и шкварками (можно, конечно, и с жареным луком).

Сельдь по-польски

4 крупные сельди с молоками залить холодной водой и вымачивать 24 часа, периодически меняя воду.

С вымоченной сельди осторожно снять кожицу, вынуть и отложить молоки, отрезать хвосты и головы, разделить на две половинки и удалить кости. Филе и тонкие кружочки лука (2 луковицы) уложить слоями в стеклянную банку, прибавить 10 горошин черного и 6 горошин душистого перца, покрошенный лавровый лист, 5 ломтиков очищенного лимона. 1/4 литра сливок смешать с лимонным соком, выжатым из 3 больших лимонов, и с молоками, протертыми сквозь металлическое ситечко. Соус не солить, а наоборот, добавить в него 1/2 чайной ложки сахарной пудры. Соусом залить филе, банку слегка встряхнуть, чтобы соус равномерно разошелся, накрыть бумагой, обвязать ниткой и поставить в холодное место. Через 24 часа селедка готова.

К сельди по-польски подать печеный картофель: картофель очистить, смазать небольшим количеством растительного масла, посыпать солью и тмином, а затем запечь в духовке.

Бигос — настоящая жемчужина старопольского кулинарного искусства. Традиции его приготовления восходят к далекому прошлому.

В старину бигос, хранившийся в деревянных кадках или огромных глиняных горшках, составлял непременную принадлежность польской кладовки. Ведь чем дольше бигос стоит (но обязательно в холодном месте) и чем больше его подогревать, тем он вкуснее и ароматнее. И поэтому им можно было попотчевать неожиданного гостя; полакомиться на охоте, подогревая в котелках, подвешенных над костром; кадку с бигосом брали в долгий путь, так как он входил в классический набор старопольских дорожных продуктов; подавался он на зимних балах во время карнавала, на пасхальных пирах и по любым другим случаям.

В польской литературе много восторженных слов посвящено этому блюду. Но самым прекрасным литературным памятником бигосу являются похвальные строки о нем Адама Мицкевича из поэмы «Пан Тадеуш»:

А бигос греется; сказать словами трудно
О том как вкусен он, о том, как пахнет чудно!
Слова, порядок рифм, все передашь другому,
Но сути не понять желудку городскому!

Охотник-здоровяк и деревенский житель —
Литовских кушаний единственный ценитель!
Но и без тех приправ литовский бигос вкусен,
В нем много овощей, и выбор их искусен;
Капусты квашеной насыпанные горки
Растают на устах, по польской поговорке.
Капуста тушится в котлах не меньше часа,
С ней тушатся куски отборнейшего мяса,
Покуда не проймет живые соки жаром.
Покуда через край они не прыснут паром
И воздух сладостным наполнят ароматом.
Готово кушанье…[13]

Бигос

Бигос — это не только весьма сложная композиция, но и имеющая множество вариантов. Почти в каждом польском доме он готовился по-своему, в соответствии с домашней традицией. Это и охотничий, и литовский, и крестьянский бигос, и множество других. Готовился он из одной квашеной, из квашеной и свежей или только из свежей капусты.

На 1 кг различных мясных продуктов (с преобладанием колбасы либо ветчины) взять 1,5 кг квашеной или свежей капусты. Можно взять половину квашеной, а половину свежей. Но некоторые хозяйки на 1 кг капусты берут 1,5 кг мяса и копченостей — эти истинно старопольские пропорции не вызывают возражений с нашей стороны, но на практике они соблюдаются все реже.

Мясной ассортимент должен состоять из нарезанных кубиками жареной свинины, жареной или тушеной говядины, сваренной в овощном отваре буженины, куска жареной утки и нарезанной кружочками колбасы (лучше всего, разного сорта, неплохо добавить нарезанную кубиками нежирную вареную ветчину). Кусок жареной дичи значительно улучшит вкус бигоса, хотя и без этого вкус бигоса будет отменный. В него следует добавить и оставшийся после жарения мяса сок. Квашеную капусту порубить не очень мелко, а свежую — тонко нашинковать и обязательно ошпарить кипятком. Варить капусту на слабом огне в небольшом количестве воды (еще лучше — в отваре из-под колбасы). Если используется только свежая капуста, то в конце варки добавить 3/4 кг очищенных кислых и мелко нарезанных яблок. Яблоки кладутся и в квашеную капусту, но в меньшем количестве (4 больших кислых яблока). Отдельно отварить не менее 50 г сушеных грибов. Готовые грибы нарезать тонкой соломкой и вместе с отваром добавить в капусту, смешанную с мясом и копченостями.

Затем положить в бигос 2 большие, мелко нарезанные и слегка подрумяненные в смальце или масле луковицы. Тот, кто любит более жирный бигос, может жарить лук в 50-100 г смальца. К едва «пыхтящему» на огне бигосу прибавить 20 штук нарезанного соломкой чернослива (без косточек). Чернослив можно заменить 1–2 ст. ложками хорошего сливового повидла.

Бигос посолить и поперчить, можно также добавить немного сахару. Он должен быть пикантным. Под конец влить в бигос 1/2-2/3 стакана красного сухого вина или, если есть, мадеры. После закладки всех компонентов бигос тушить на слабом огне

40 минут. (Внимание: его надо часто помешивать, так как он легко подгорает). На следующий день бигос разогреть. Самый вкусный и вполне «созревший» бигос бывает после третьего разогревания. И еще один спорный вопрос. Некоторые хозяйки заправляют бигос слегка поджаренной в жире мукой, после чего он становится более густым. Но если бигос хорошо прожарен, то, по нашему мнению, делать этого не следует. Бигос можно также заправить 1 ст. ложкой томатной пасты. В старопольской кухне эта приправа была неизвестна. Мы же очень рекомендуем добавлять томатную пасту.

Варить бигос следует в обычной эмалированной или же чугунной эмалированной кастрюле, но ни в коем случае не в алюминиевой.

Подавать очень горячим, с черным или белым хлебом, неплохо и с рюмкой холодной водки («выборовой», «житной» или «зубровки»).

Мастерство в приготовлении настоящего старопольского бигоса достигается опытом. Чтобы из умело дозированных компонентов получилось блюдо, полное гармонии, его нужно готовить с чувством, с толком, с расстановкой, часто пробуя. Спешка и рассеянность абсолютно недопустимы.

Поросенок фаршированный, зажаренный целиком

Это великолепное блюдо в давние времена украшало большинство пасхальных столов, сейчас оно встречается все реже, поскольку это весьма дорогой деликатес. И все же, если мы хотим, чтобы пасхальный завтрак был особенно торжественным, к примеру по случаю свадьбы, стоит, пожалуй, задуматься, а не подать ли жареного поросенка? Так или иначе, но уже само чтение рецепта доставляет удовольствие, хотя и чаще всего платоническое.

Самые вкусные — молочные поросята, пяти-шестинедельные.

Зарезанного поросенка ошпарить кипятком и острым ножом тщательно соскоблить щетину. Очищенного поросенка можно на всякий случай опалить над спиртовкой (особенно уши), залить его на час очень холодной водой и только после этого выпотрошить, отложив легкие, печенку и сердце. Затем промыть его в холодной воде, вытереть чистым льняным полотенцем и посолить. Через час поросенка начинить одним из перечисленных ниже фаршей, положить на большой противень спинкой вверх, ножки подогнуть под брюшко и жарить в горячей духовке. Во время жарения его следует попеременно и часто смазывать пивом и растопленным маслом, благодаря чему поросенок красиво и равномерно зарумянится до образования темно-золотистой хрустящей аппетитной корочки.

Фарш № 1

Ливер поросенка (печенку, легкие, сердце) и 500 г телятины без костей потушить в масле с мелко нарезанным луком и кореньями. Печенку вынуть раньше, как только она станет мягкой. Ливер и мясо пропустить через мясорубку. Сварить 300 г сала и, когда остынет, нарезать мелкими кубиками. 2 булочки без корки замочить в молоке, а потом хорошо отжать. Измельченные ливер, телятину, сало и булочки, 2 сырых яйца и соус, в котором тушилось мясо, тщательно перемешать. Посолить по вкусу, прибавить толченый мускатный орех и свежемолотый перец.

Фарш № 2

Это типично старопольский фарш с кашей. 1/2 л не очень мелкой краковской крупы растереть с 1 сырым яйцом. Можно также использовать каленую гречневую крупу, ее растирать с яйцом не нужно.

Крупу залить 3/4 л подсоленного кипятка, вскипятить, а когда каша загустеет, положить в нее 60 г смальца или масла и 1 чайную ложку измельченного укропа (это не обязательно, особенно зимой). Затем запекать кашу в духовке в течение 35 минут, а готовую переложить в миску и охладить. Ливер поросенка пропустить через мясорубку и добавить в кашу, вместе со 100 г вареного, нарезанного мелкими кубиками сала и 2 сырыми яйцами. Кашу посолить, поперчить, приправить перцем, мускатным орехом и щепоткой майорана. Можно также влить 1/2 чашки крепкого бульона. Фарш хорошо перемешать и начинить им поросенка.

Фарш № 3

И этому фаршу с изюмом и миндалем присущ характерный польский колорит; может быть, именно поэтому он, отличаясь по вкусу от других мясных блюд, особенно хорош для фарширования пасхального поросенка.

Легкие и печенку поросенка потушить с 30 г масла, доливая воду, чтобы не подгорало, затем вместе с 3 булочками, замоченными в молоке и хорошо отжатыми, пропустить через мясорубку. 80 г масла тщательно растереть с 4 сырыми желтками; добавить пропущенный через мясорубку ливер с булкой, посолить по вкусу, поперчить и приправить щепоткой мускатного ореха. Все хорошо перемешать, всыпать 150 г ошпаренного кипятком изюма и 100 г очищенного и тонко нарезанного миндаля. Фарш осторожно смешать с крепкой пеной, взбитой из 4 белков, и сразу же начинить поросенка. Зажаренного остывшего поросенка уложить на блюдо, украсив зеленой листовой капустой или барвинком, а в рыльце воткнуть либо крашеное яичко, либо кусочек очищенного хрена, либо ярко-желтый лимон.

Рядом поставить соусник с «польским пасхальным соусом» или с «татарским соусом». Последний хорошо известен в кухнях других народов, но перекочевал он туда из польской кухни.

Соус польский к мясным блюдам (витаминизированный)

Увы, праздничные мясные и сладкие блюда сильно повышают в организме кислотность. Противоядием этому, к тому же очень вкусным, служат: универсальный польский соус, подаваемый к холодному мясу, маринованная свекла и хрен.

Рецепт соуса. Желтки 3–4 вкрутую сваренных яиц и выжатый из 3 лимонов сок растереть до образования однородной массы. Развести ее 1/4 л густой некислой сметаны. Прибавить 2–3 пучка мелко нарезанного зеленого лука, 1 чайную ложку с верхом натертого на терке репчатого лука, немного мелко нарезанной зеленой петрушки и 1/2 ст. ложки тертого хрена. Соус посолить и заправить по вкусу сахарной пудрой. В самом конце положить в него 3 мелкорубленых белка. Часть сметаны можно заменить майонезом (1/4 часть майонеза, 3/4 — сметаны). Приготовить соус за 2–3 часа до подачи, чтобы настоялся. Он подается к всевозможным мясным холодным закускам, к ветчине, крутым яйцам, заливной рыбе, а также к отварному мясу и, конечно, не только на Пасху.

Хрен по-литовски

Крупный корешок хрена (200–250 г) натереть на мелкой терке и в ситечке ошпарить кипятком.

В кастрюльке растопить 50 г масла, положить хрен и быстро его поджарить. Добавить сливки, чтобы образовался густой крем; довести до кипения, но не кипятить, приправить лимонным соком (из 1 целого лимона), солью и сахаром по вкусу. Горячий соус можно также заправить сырым желтком. Подавать соус только тогда, когда он совершенно остынет. Хрен по-литовски лучше всего приготовить на день раньше. Это действительно превосходный соус.

Маринованная свекла («чвикла») — род острого салата из столовой свеклы — уже несколько веков пользуется в польской кухне огромной популярностью. Это был любимый салат замечательного писателя Миколая Рея, который первым в польской литературе вместо повсеместно господствовавшей в те времена латыни стал писать на прекрасном, ярком и сочном родном языке. Рей был не только ревнителем польского языка, но и страстным поклонником польской кухни, противопоставляя ее незатейливую прелесть иностранным, особенно итальянским причудам. По всей вероятности, он сам увлекался кулинарией, о чем свидетельствует его рецепт маринованной свеклы, которому свыше 400 лет.

«В печь свеколки побросать и, хорошо испекши, приготовить, как надобно: кружочками нарезать и в кадочку уложить, хренком, наимельче изрубленным, пересыпать, крепкой дольше будет, да укропом итальянским, чуток размятым, посыпать, да уксусом окропить, да соли щепотку бросить, тогда и выйдет деликатес особливый… потому как и рассол очень вкусен, и сама пани свекла будет очень вкусна и приятно пахнуть».

Свекла маринованная

Рецепт Миколая Рея не состарился и по сей день, в настоящее время свекла готовится подобным образом: Несколько штук (можно и больше десяти) столовой свеклы испечь в духовке на листе вместе с кожурой. Свеклу можно сварить (тоже в кожуре), но печеная — значительно вкуснее. Остывшую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками или, что менее трудоемко, нашинковать. Нарезанную свеклу залить винным уксусом, разведенным по вкусу водой, прибавить 1 ст. ложку тмина, ошпаренного кипятком, и 4–5 ст. ложек тертого хрена. Свеклу можно, конечно, заквасить не уксусом, а лимонным соком, прибавив 1/2 стакана сырого свекольного кваса и рюмку красного сухого вина. Так приготовленная свекла нежнее на вкус. Свеклу, плотно уложенную в стеклянную банку или глиняный горшок, залить маринадом (он должен покрыть свеклу слоем в два пальца), поставить в холодное место. Готова к употреблению через два дня, когда она приобретет вкус и аромат.

Пасхальное воскресенье по традиции проводится в домашнем кругу, подчас на праздничный завтрак приглашаются ближайшие друзья. Во второй день праздника либо мы едем с визитом (конечно, по приглашениям; в прежние времена в этом не было нужды), либо принимаем гостей у себя. В этом случае на закуску подаются холодные мясные блюда или бигос, потом борщ, затем — жареное или тушеное мясо либо индейка. Праздничная трапеза заканчивается мазурками и тортами.

Раньше и вторник был праздничным днем.

В Польше существует древний обычай: в пасхальный понедельник утром обливать друг друга водой, у этого дня есть поэтому специальное название — «мокрый». Этот обычай сохранился до наших дней, особенно в деревне. Чаще всего «жертвами» были незамужние девушки, а нападали на них, прибегая к разным хитростям, парни. Девушки энергично и шумно «защищались», а на самом деле были очень довольны, так как считалось, что не облитая водой девушка не имеет успеха.

В городах вода заменяется, в основном, одеколоном, а вся процедура сводится к символическому окроплению «жертвы».

Кулинарный репортаж из 1875 года

В конце XIX в. старопольская кухня модернизировалась и демократизировалась до такой степени, что, сохраняя свои лучшие традиции, определявшие ее своеобразие и привлекательность, превратилась в национальную польскую кухню в широком смысле этого слова.

Это окончательное становление польской кухни произошло в городах. Причин тому много. Во время крестьянского восстания в так называемой Галиции (1846) в отдельных округах было уничтожено от 20 до 90 процентов дворянских усадеб, причем погибло много помещиков и чиновников. После кровавого подавления героических восстаний 1830–1831 и 1863–1864 гг. державы, разделившие Польшу, провели массовую конфискацию шляхетских имений, в результате чего огромное количество помещиков переехало в города.

В больших городах в бюргерско-шляхетской среде выросло вскоре передовое патриотическое поколение польской интеллигенции, вписавшее славные страницы в историю польской науки и искусства. Те же, чьи призвание и способности шли в другом направлении, пополнили ряды служащих в различных польских учреждениях.

В среде новой интеллигенции, что особенно видно на примере Варшавы, начали постепенно развиваться асе более тесные контакты. Становятся частыми взаимные визиты подружившихся семей и, естественно, трапезы — польское гостеприимство выдержало натиск всех исторических бурь.

Несмотря на то, что материальное положение городской интеллигенции было неблестящим, хотя и сносным, она продолжала культивировать традиции старопольской кухни, обмениваться семейными и региональными рецептами, используя их сообразно своим финансовым возможностям.

А мы знаем, сколь гостеприимными были варшавские дома, например дом родителей Шопена, композиторов Эльснера и Курпинского, ученых Кольберга и Линде.

Быстро происходило взаимопроникновение шляхетской и городской кухонь, поскольку процесс сближения обеих начался уже довольно давно.

И хотя Варшава была столицей государства, которое сто лет назад исчезло с политической карты Европы, для европейского общественного мнения она продолжала быть столицей Польши. Центрами польской интеллигенции становятся также Краков, Львов и Вильно.

Варшава по-прежнему привлекала многочисленных иностранцев, в том числе знаменитых виртуозов, среди которых был и Паганини. В иностранной печати тех времен о ней писали часто и с нескрываемой симпатией.

Благодаря замечательным исследователям культуры Варшавы конца XIX в. Ирене и Яну Косим мы познакомились недавно с исключительно интересным документом: восемью репортажами о Варшаве, написанными Фрицем Верником и опубликованными почти одновременно в «Данцингер цайтунг» и во вроцлавской «Шлезише цайтунг» в 1875 г. Они вызвали огромный интерес, и поэтому автор включил их позднее в десятитомное издание «Stadtbilder». Репортажи Верника получили высокую оценку автора известного, переведенного на многие языки романа «Фараон» Болеслава Пруса (1845–1912); он похвалил их в одной из своих публиковавшихся в варшавской печати «Хроник».

Фриц Верник (1823–1891) был разносторонне образованным журналистом, который в поисках интересных тем исколесил всю Европу и даже посетил Америку. Он собрал огромный сравнительный материал и был не только внимательным наблюдателем но и объективным в своих выводах и оценках судьей.

Польская кухня произвела на него, в чем мы сейчас убедимся, немалое впечатление. Читая его репортажи, посвященные кулинарным обычаям, мы вправе предположить, что он знал толк в хорошей кухне.

«Варшавская кухня, — пишет Верник, — имеет в своем распоряжении первоклассные продукты, которые умеет превратить в превосходные блюда, насыщенные и жирные».

После этого общего замечания он приступает к детальному разбору ее преимуществ и недостатков.

«Питательное мясо польских волов, потребляемое здесь в большом количестве, стоит недорого. В стране производится много молока, масла, яиц и высокосортной пшеничной муки; превосходны сыры местного изготовления».

Пока что одни похвалы. Но зато далее:

«Варшавской кухне недостает лишь хорошей рыбы. Рыбные блюда считаются предметом роскоши. Даже в домашних хозяйствах их выбор незначителен, так как на рынок поставляется очень мало рыбы, что не удовлетворяет спроса. Привозимая в большом количестве, особенно перед великим постом, рыба из Балтийского моря редко появляется даже в зажиточных домах. И поэтому с аппетитом едят здесь карпов, разводимых в местных прудах, не смущаясь привкусом тины, какой приобретает в таких условиях рыба».

Все, что касается морской рыбы, — сущая правда, но мы никак не можем согласиться с не особенно лестным отзывом о карпе. Хорошо приготовленный карп не отдает тиной, так как польские хозяйки издавна знали секрет устранения этого дефекта. Чаще всего применялся такой весьма простой и эффективный способ — карпа держали несколько дней а бадье с ежедневно сменяемой родниковой водой.

И охотно ели карпа не потому, что не было другой рыбы, а потому, что он считался рыбой исключительно вкусной, и таковой он остался по сей день, если, конечно, его хорошо приготовить. Примером могут послужить два известных и в других странах блюда: «карп по-польски под серым соусом» и «карп по-еврейски», фигурирующие в иностранных поваренных книгах под названием «карп по-польски». В польской кухне карп был и остался рыбой номер один. Его разводили в массовом порядке. В приусадебных прудах, по свидетельству неоценимого Лукаша Голембёвского «их кормили солодом и гончарной глиной, слегка обжаренной с маслянистыми дрожжами, или хлебом. Рыба на звук звоночка всплывала наверх, когда хозяин или его пригожая дочь, любя это занятие, приносила им любимый корм и бросала его своей белой ручкой».

Насыщенность, «наваристость» польской кухни 1875 г. не всегда была, по мнению Верника, ее достоинством, ибо не каждый иностранец это хорошо переносил. Об этом свидетельствуют отзывы, с которыми нельзя не согласиться, хотя сегодня мы питаемся более диетически и не менее вкусно, а Верник знал варшавскую кухню такой, какой она была более ста лет назад.

«В польской кухне широкое применение находят жиры, острые приправы и лук. Поначалу нелегко привыкнуть к тяжелой пище, от которой быстро полнеют (…). Картофель подается чаще всего размятым с маслом, мясо плавает в жирном соусе; излюбленный суп, приготавливаемый из мясного отвара и свеклы, забеленный густой кислой сметаной, иногда вреден для здоровья, так как для него нужен железный желудок».

Итак, известный польский забеляемый борщ (видимо, чистого борща с ушками автор не ел), который куда легче польского капустника или горохового супа, решительно пришелся репортеру не по вкусу. Далее, в свою очередь, идут похвалы: «Черная гречневая каша, выпекаемая в жире наподобие итальянского ризотто, а также зразы из отборных кусочков говяжьей вырезки, слегка потушенные в пикантном соусе с кореньями, несравненно лучше на вкус и обладают большей питательной ценностью, чем блюдо, известное под тем же названием в Германии»…

Верник питался не только в ресторанах, его приглашали и в

частные дома. Там он отведал настоящих польских кушаний, ибо хорошая домашняя кухня всегда была лучше ресторанной, недаром он отмечает: «Все эти плоды кулинарного искусства гораздо вкуснее на домашнем приеме».

Впрочем, как и сейчас. Но он хвалит и варшавские рестораны: «…Рестораны, даже среднего класса, не отпугивают гостя бедной и пресной кухней. Он повсюду может рассчитывать на мясные блюда, приготовленные вкусно и здорово. В Варшаве, как и всюду, рестораны первой категории отличаются от национальной кухни».

Это последнее замечание могло бы выйти из-под пера современного репортера, так как «интернациональная» кухня, предлагаемая ресторанами крупных гостиниц, страдает сегодня довольно скучным «кулинарным космополитизмом». В репортажах Верника поражает обстоятельность, с какой автор изучал особенности польской кухни. Более того, не подлежит сомнению, что он делал это с огромным удовольствием. В частности, он отмечает, что в Варшаве он часто едал отличную дичь и отменную птицу. О птице пишет, что «ее разводят в большом количестве в польских деревнях». Особенно хороши, по его мнению, индейки: «Только в Польше отборные и упитанные индюки имеют отличный, неповторимый вкус, особенно если для жарения не жалеть масла, которое придает им мягкость и пропитывает нежное мясо. Молодые упитанные индюки могут удовлетворить самый взыскательный вкус и фигурировать в лучших меню. Это настоящее кулинарное «яйцо Колумба». Хотя куры и гуси издавна относятся у нас к самым изысканным блюдам, однако немецкий повар никогда не подумал бы об индейке, которая куда вкуснее названных птиц».

Мы не знаем, какие контакты установил в Варшаве Фриц Верник; не знаем также фамилий людей, с которыми он чаще всего встречался. Но он умел видеть и слышать, благодаря чему его варшавские репортажи, описывающие жизнь столицы в 1875 г., представляют собой по-настоящему ценный документ.

Верник охотно посещал, как и подобает классическому журналисту, городские рестораны и трактиры, где можно было легко завести случайные знакомства и услышать последние новости. Однако он жалуется, что в Варшаве 1875 года «ощущается острая нехватка со вкусом оформленных пивных и элегантных винных погребков». Не без удивления читаем мы сегодня в репортажах Верника: «Следует объективно признать, что по сравнению с нами в Варшаве не принято пить ради питья. Вино здесь пьют под еду, преимущественно в ресторанах, притом наилучших сортов, особенно венгерские вина, которые заполняют

доверху варшавские погребки». Хвалит он и польское пиво: «Пиво в Варшаве пользуется доброй славой (…). В любом ресторане и в большой гостинице можно получить превосходное пиво самой хорошей марки в хрустальных бутылках. Подается оно безукоризненно, вкусное и освежающее. И нигде не встретить неприязненного отношения к гостю, если он предпочитает бутылку пива вину, каждый обслуживается одинаково, ибо этого требует известное варшавское гостеприимство». Добавим от себя: не только варшавское, но и польское. Самое большое оживление — что не ускользнуло от внимания автора — царило в варшавских кондитерских, которые заменяли читальню, ресторан, биллиардный зал, являясь излюбленным местом встреч. А кондитерских «великое множество, самых разных, самого разного характера и самого разного уровня — роскошные и скромные, тесные и просторные, они пользуются успехом, и в них всегда многолюдно». Мы знаем, что в этих кафе-кондитерских подавался кофе, чай, шоколад, бульон. Для завсегдатаев здесь имелись все польские журналы и богатый выбор иностранных, среди которых Верник с удовлетворением увидел экземпляр «Шлезише цайтунг». Ему сразу пришлись по вкусу варшавские пирожные, особенно «деликатес, достойный салонов, нежно тающий во рту пончик, сей волшебный сплав яиц, масла и сливок». Репортажи Верника, написанные ярко, живо и увлекательно, и сегодня читаются с огромным интересом. В них дается, хотя не это было их главной целью, подробное описание польской кухни конца XIX в. со множеством любопытных и метко подмеченных деталей. Исследователь польской кулинарной культуры и обычаев найдет в них богатый и вполне достоверный материал. Репортажи Верника восполняют пробел, возникший в результате уничтожения ценных польских документов во время двух мировых войн.

Варшавская кухня, с которой мы знакомимся по красочным описаниям Верника, была одной из ведущих европейских национальных кухонь, и именно она дала начало современной польской кухне.

Лишь одно замечание Верника не может не вызвать удивления современного польского читателя: «Всем слоям польского общества присуще отсутствие полноты. Среди тысяч жителей Варшавы я не встретил ни одного толстяка, что очень удивительно, так как едят здесь сыто и питательно».

Известно, что в 1875 г. у женщин ценилась гибкая талия. Но известно также, что зачастую это достигалось с помощью корсета. Остальное тактично скрывали длинные пышные юбки, маскируя лишний вес. Но красивый мужчина того времени, плотный,

крепкого сложения, привыкший к сытной и питательной пище, стройным бывал, как правило, в молодости, холостяком. Но сегодня, хотя мы питаемся гораздо умереннее и рациональнее, чрезмерная полнота, по единодушному мнению врачей, считается бедствием XX века.

Нам остается лишь позавидовать отсутствию полноты у наших прабабушек и прадедов, столь поразившему Верника, чем сегодня не всегда могут похвастаться женщины и мужчины после сорока, несмотря на несомненные достижения современной диетики.

Некоторые польские кулинарные рецепты

Даже интереснейший рассказ не заменит умело приготовленного польского блюда. Впрочем, вкусы различны, как разнообразны и кулинарные темпераменты. То, в чем одни усматривают недостаток, другие считают достоинством.

Итак, о вкусах не спорят, эта истина известна всем, а посему приведем еще несколько типично польских рецептов, в дополнение к тем, которыми мы перемежали наш рассказ. Нам хотелось бы, чтобы эта книга, хотя она и не исчерпывает всего богатства старопольской кухни, стала руководством в повседневной жизни в дни традиционных польских праздников.

И еще одно, последнее замечание. Хотя собранные здесь рецепты очень точны, опытный кулинар, обладающий ярким индивидуальным вкусом, подойдет к ним свободно. Прежде всего это относится к приправам, так как одни любят еду более острую и «духовитую», а другие ценят умеренность и «мягкость». Поэтому каждый готовит в какой-то степени по-своему и всевозможные приправы употребляет по вкусу. Там, где это можно, конечно, несколько ограничивают количество жира. Однако начинающим хозяйкам мы не советуем отходить от пропорций, указанных в рецептах, а вот опытные иногда могут дать собственную интерпретацию того или иного блюда. Ведь именно индивидуальному началу польская кухня обязана разнообразием оттенков, в частности большим количеством вариантов особенно популярных блюд (например, бигоса, зраз, фляков, вареников и пр.).

Но для того, чтобы интерпретация была убедительной, необходимы опыт, творческое, то есть вкусовое воображение и, как в любом виде искусства, талант.

Мясо отварное (бульонное), запеченное в соусе с хреном

Несколько остывшее сваренное в бульоне мясо нарезать ломтиками, уложить на блюдо (лучше всего в неглубокий овальной формы сотейник из огнеупорного стекла, предназначенный для запеканок) и, украсив его нарезанными овощами, вынутыми из бульона (что, впрочем, не обязательно), залить соусом с хреном так, чтобы покрыть им каждый ломтик, сбрызнуть маслом (1 ст. ложка) и запекать в духовке, пока поверхность соуса слегка не подрумянится.

Гарниром может быть картофельное пюре и очищенные, разрезанные вдоль на четыре части соленые крепенькие огурцы. Маленькие консервированные огурчики, так называемые «малосольные», можно подать целыми.

Соус с хреном. 30 г муки слегка поджарить с 40 г масла, влить стакан бульона, в котором варилось мясо, добавить 4 ст. ложки тертого хрена (натереть небольшой корешок). Можно использовать и консервированный хрен, но в этом случае следует уменьшить количество лимонного сока, который добавить по вкусу, не забывая всыпать 1/2-1 чайную ложку сахара. Заправленный соус прокипятить 5 минут, а когда он немного загустеет, влить 1/2 стакана густой сметаны, смешанной с 2 сырыми желтками. Соус подогреть, все время помешивая и не доводя до кипения и горячим залить мясо.

Таким соусом можно также залить и в нем запечь отварной говяжий язык, используя вместо мясного бульон, в котором варился язык.

В польской кухне этот способ приготовления бульонного мяса (и языка) весьма популярен.

Язык говяжий под серым соусом

Это одно из традиционных старопольских блюд, можно сказать, фирменное блюдо национальной кухни.

Говяжий язык несколько раз тщательно промыть в теплой воде, ошпарить кипятком, залить подсоленным кипятком, добавить коренья, 1 луковицу, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, 1 бутон гвоздики (его можно вложить в луковицу) и маленький лавровый лист. Варка языка длится долго (от 2 до 3 часов), ее продолжительность зависит от того, какой был вол.

С готового языка, когда он немного остынет, снять кожу (она снимается очень легко) и нарезать его наискосок тонкими ломтиками.

Серый соус. В 50 г масла подрумянить 30 г муки, развести ее 1/2 литра отвара из-под языка, добавить 1/2 стакана сухого вина, сок, выжатый из половинки лимона, кусочек тонко срезанной лимонной цедры, 50 г очищенного и нарезанного тонкой соломкой миндаля. Соус следует подкрасить жженкой, приготовленной из 5 смоченных водой и слегка подрумяненных на сковороде кусочков сахара. Соус должен быть чуть-чуть кисловатым, пряным, с едва уловимым сладковатым привкусом. Варить соус 5 минут, положить нарезанный язык и только один раз вскипятить. Выложенный на блюдо язык залить соусом, оставшийся соус подать в соуснике. Гарнировать картофельным пюре либо макаронами.

Жаркое говяжье по-еврейски

Небольшой кусок мякоти говядины отбить, чтобы он сделался мягким, посолить и поставить в холодное место на час, тонко нарезать вдоль 2 зубчика чеснока и нашпиговать им мясо. В гусятнице или на противне сильно разогреть растительное (например, соевое) масло и, посыпав мясо мукой и молотым перцем, обжарить его со всех сторон так, чтобы образовалась красивая румяная корочка. После этого положить на противень нарезанную кружочками луковицу, подлить 3–4 ст. ложки кипятку и тушить под крышкой, доливая время от времени немного кипятку. Часа через два жаркое должно быть мягким. Нарезанное ломтиками и выложенное на блюдо мясо полить собственным соком. Это исключительно ароматное и вкусное мясо. К нему подается рассыпчатая гречневая каша.

Жаркое по-гусарски

Жаркое по-гусарски наши бабушки считали украшением любого меню, к сожалению, в наше время оно незаслуженно вышло из моды. Это очень вкусное блюдо, имеющее в польской кухне давнюю и славную традицию, так что стоит его напомнить.

Кусок отборной говядины без кости весом около 1 кг слегка отбить тяпкой, затем смазать соком, выжатым из 1/2 лимона, после чего дать ему час «отдохнуть» в холодном месте.

Мясо посыпать мукой и обжарить в 50 г масла, чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Затем влить на противень немного кипятку и, прикрыв, тушить мясо 45 минут, переворачивая его время от времени и доливая кипяток.

Когда мясо будет почти мягким, вынуть и положить его на доску, а когда немного остынет, сделать на мясе глубокие надрезы, но не до конца. Фарш. Три средние очень мелко нарезанные луковицы потушить до мягкости в 30–40 г масла, не допуская, чтобы лук подрумянился. К тушеному луку добавить 30 г натертого черного хлеба, соли и перца по вкусу и, когда эта масса немного остынет, влить в нее один сырой желток.

Фарш положить в каждый второй надрез в мясе, всему куску придать первоначальную форму, выровнять его сверху, чтобы от надрезов не было «лесенки». К соку, образовавшемуся в гусятнице при жарении мяса, добавить 20 г муки и нарезанную тонкими кружочками луковицу. Когда лук станет мягким, влить 1/2 стакана кипятку и положить мясо, прикрыть крышкой и запекать его около 35–40 минут. Мясо целым куском выложить на блюдо. Соединенные фаршем 2 ломтика составляют одну порцию.

Отдельно можно подать картофельное пюре и свежую тушеную (с яблоками или помидорами) капусту.

Жаркое из свинины с тмином по-польски

Купить 1 кг мякоти свинины, отрубленной от окорока в виде куба и обязательно с кожицей. Острым ножом сделать на кожице неглубокие надрезы в клеточку, мясо за час до жарения натереть солью, майораном и тмином (чайная ложка с верхом). В чугунной гусятнице или на противне разогреть 40 г смальца, положить мясо и обжарить его со всех сторон. Обжаренное мясо положить кожицей вниз, добавить две нарезанные кружочками луковицы, подлить немного кипятку или, если есть, бульона. Необходимо восполнять испаряющуюся во время жарения мяса жидкость. Спустя 30 мин. после начала жарения в горячей духовке перевернуть мясо кожицей вверх и поджарить, часто поливая его стекающим соком. Надрезанная кожица разойдется «по швам», образуя аппетитную «шахматную доску». Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками и полить соком вместе с луком. К такому мясу прекрасно подходят картофельные клецки, а также рассыпчатая гречневая каша. А можно подать и квашеную капусту, тушеную с несколькими сушеными грибами и заправленную 1 ст. ложкой муки, поджаренной на 1 ст. ложке смальца.

Клецки картофельные

1 кг отварного теплого картофеля протереть сквозь металлическое сито или пропустить через мясорубку. В остывшую картофельную массу ввести 1 большое яйцо, добавить 350–400 г муки и по вкусу соли. Все перемешать, положить на посыпанную мукой доску и месить до образования гладкого теста.

Тесто разделить на 3–4 части, скатать валики толщиной в палец и нарезать наискосок небольшие кусочки шириной в 3 см. Варить в большом количестве подсоленной кипящей воды. Готовые клецки вынуть шумовкой и на блюде полить их горячим маслом или же растопленным салом со шкварками. На сале можно поджарить мелко нарезанный лук.

Клецки можно сварить на день раньше. Перед подачей к столу их следует положить в кипящую подсоленную воду и дать им только раз вскипеть. Они будут как свежие, ничем не уступая им по вкусу.

Зразы на разный манер

Зразы по праву считаются гордостью старопольской кухни. Первые упоминания о них относятся к XIV в. Они были, по-видимому, одним из любимейших блюд короля Владислава Ягелло. Со временем популярность зраз не уменьшилась, их часто готовят и в наше время. Зразы приготовляются из хорошей говяжьей мякоти. Наиболее изысканные зразы готовятся из говяжьей вырезки. Они делались также из баранины и телятины, но классические зразы — говяжьи. Существует несколько видов зраз — так называемые отбивные и завивные с различным фаршем.

К зразам, которые подаются в основном в собственном соку, гарниром служит рассыпчатая гречневая либо перловая каша.

Зразы завивные

Мягкую говядину нарезать поперек волокон не очень тонкими ломтиками, отбить их тяпкой, посолить, поперчить и покрыть не очень толстым слоем фарша. Куски мяса свернуть трубочкой, обвязать белой хлопчатобумажной ниткой, ошпаренной кипятком, после чего обжарить зразы в масле или сале, чтобы образовалась румяная корочка, добавив по желанию 1 натертую луковицу. Подрумяненные зразы залить 1/2 стакана бульона и, плотно прикрыв кастрюлю крышкой, тушить на слабом огне не менее часа. Если потребуется, можно долить еще немного бульона; во время тушения к зразам можно добавить 2 сушеных гриба, рубленый лук и кусочек нарезанного соломкой сельдерея, 5 горошин черного и 2 горошины душистого перца, а также маленький кусочек лаврового листа придадут соусу, которого должно быть после окончания тушения $^1/_4$ л слегка пряный вкус и аромат.

Фарш с хреном. 3 ст. ложки свеженатертого хрена ошпарить в сите кипятком, дать стечь воде, быстро обжарить в ложке масла, снять с огня, добавить немного толченых сухарей и один сырой желток, тщательно размешать и посолить по вкусу.

Фарш грибной. 40 г сушеных грибов сварить в 1/4 л воды, мелко порубить, поджарить на масле вместе с измельченной луковицей, посолить и поперчить по вкусу. Каждую свернутую трубочкой зразу обернуть тоненьким кусочком свежего или копченого сала (или корейки). Обжарить в жире, после чего тушить, поливая зразы не бульоном, а грибным отваром. Образующийся сок можно заправить 1/8 л густой сметаны, в которую добавить 1 чайную ложку с верхом муки.

Фарш луковый. 2 луковицы мелко порубить и потушить с 2 ст. ложками масла, но не подрумянивать. К тушеному луку прибавить 1 ст. ложку сметаны, один сырой желток и 1 чайную ложку с верхом толченых сухарей. Посолить и поперчить по вкусу.

Фарш из квашеной капусты. 250 г квашеной капусты потушить с ложкой масла, пока не станет мягкой, добавляя время от времени немножко кипятка или бульона. Отдельно потушить 100 г копченого сала (корейки), нарезанного мелкими кубиками, и 1 нарезанную тонкими кружочками луковицу (лук не должен подрумяниться). Капусту тщательно смешать с салом и луком, после чего фарш нанести на зразы. Фарш польский. Один очищенный твердый соленый огурец и 120 г сала порезать тонкими столбиками длиной около 7 см. Отбитые тяпкой зразы

слегка посолить, намазать тонким слоем горчицы, на каждую зразу положить по 3–4 кусочка сала и огурца (сало можно заменить корейкой) и свернуть.

Зразы натуральные отбивные

Нарезанное порциями мясо отбить тяпкой и сформовать из них одинаковые по величине овальные зразы, которые следует слегка посолить, поперчить и непосредственно перед жарением умеренно посыпать мукой. Зразы жарить с обеих сторон до тех пор, пока не образуется румяная корочка, после чего переложить их со сковороды в кастрюлю. На оставшемся в сковороде жире подрумянить 1 луковицу, нарезанную тонкими кружочками, после чего жир с луком добавить к зразам. Залить зразы кипятком или бульоном и тушить на слабом огне под крышкой, положив несколько горошин черного и 3 горошины душистого перца. Если потребуется, можно время от времени доливать немного воды или бульона.

Отбивные зразы можно тушить с мелко нарезанными кореньями или с 20–30 г сушеных грибов, а когда они станут мягкими, сок можно заправить сметаной, смешанной с 1 чайной ложкой муки, после чего быстро вскипятить. Зразы будут еще вкуснее, если вместо сметаны во время тушения влить рюмку сухого вина.

Этими несколькими рецептами не исчерпывается огромное количество вариантов, поскольку польской кухне известно множество видов зраз. Мы предлагаем еще один рецепт, записанный в 1822 г. и свидетельствующий о том, что «наполеоновская легенда» не обошла и польской кухни.

Зразы по-наполеоновски

Говядину (1–1,5 кг мякоти) нарезать, чтобы получились не очень большие овальной формы зразы, посолить, поперчить, посыпать мукой и быстро обжарить на масле (не подрумянивать). Нашинковать не очень мелко 2 большие моркови, 2 петрушки, 1/2 средней величины сельдерея, 1 кольраби, 1 большую луковицу. В кастрюле растопить 2 ст. ложки с верхом масла, на жир положить овощи, на овощи — зразы, затем снова овощи и зразы, сверху должен быть слой овощей. Все это залить стаканом белого вина, кастрюлю плотно прикрыть крышкой, а щель замазать тестом, вставить кастрюлю в большую посудину с кипящей водой и варить зразы на слабом огне 2,5 часа. Вино можно заменить грибным отваром, однако с вином зразы приобретают более пикантный вкус.

Старопольская кухня славилась замечательными ветчинами и колбасами, которые были известны уже и славянской кухне. Колбасы подавались в разном виде — холодные и горячие, жареные и печеные, с капустой и горохом, а также под соусами. В XVII в. хороший шляхетский повар должен был продемонстрировать свое кулинарное искусство, приготовив из колбас двенадцать блюд, а повар магната — 24!

Очень популярной была нарезанная ломтиками колбаса, которую подавали под горячим пикантным соусом. Во времена правления Августа II и Августа III такую колбасу ели ложкой. Отсюда и поговорка: «При короле Саксе ели ложкой колбаски».

Колбаса в польском соусе

Это простое, но вкусное блюдо и, если к нему подать картофельное пюре, может составить полный обед. 800 г — 1 кг сырой («белой» либо другой, к примеру, типа сарделек) колбасы залить бутылкой светлого пива и таким же количеством воды и, прибавив 2 большие мелко нарезанные луковицы, варить под крышкой 20 мин. Отвар протереть сквозь сито и хорошо размешать с 1 ст. ложкой муки, поджаренной в ложке масла. К соусу добавить 2 ст. ложки уксуса (или лимонного сока по вкусу), 1 неполную ст. ложку сахара и соли по вкусу. Можно также добавить 1 чайную ложку жидкой приправы типа «магги». Соус вскипятить и положить в него колбасу, нарезанную крупными кусками.

Колбасу можно также подать с пикантным луковым или томатным соусами. Старопольский соус с пивом, луковый или томатный соусы можно подать и к сосискам, которые не следует варить, а нужно лишь подогреть в соусе.

Цыплята по-польски

Для приготовления этого блюда возьмите двух средней величины молодых цыплят (на четыре порции). Годятся для этого и мороженые цыплята. Ощипанную и выпотрошенную птицу быстро, но тщательно (особенно внутри) промыть в холодной воде, вытереть чистой салфеткой, затем немного посолить, начинить фаршем, зашить и зажарить. Начинка. Одну черствую булку замочить в холодном молоке и хорошо отжать. 50 г масла растереть с одним сырым желтком до образования пышного крема, добавить булку, 1 чайную ложку с верхом мелко нарезанной зелени петрушки (можно также всыпать 1 чайную ложку рубленого укропа), все хорошо размешать, умеренно посолить и осторожно соединить со взбитой пеной из 1 белка. Если начинка окажется жидкой, добавить в нее немного толченых сухарей. Это порция для одного среднего цыпленка.

Обычно цыплята продаются без печенки. Но если бы вам попался цыпленок с печенкой, тогда сырую печенку следует мелко порубить и тщательно растереть с маслом и желтком.

Во время жарения цыплят надо часто поливать маслом, а потом стекающим соком.

Готовых, румяных разрезанных вдоль на две половинки цыплят полить на блюде соком, образовавшимся во время жарения, остаток сока подать в соуснике. Классический гарнир, который подается к цыплятам по-польски, — молодой картофель с маслом и укропом, а также свежие огурцы и зеленый салат, заправленные типичным для польской кухни способом — сметаной.

Зеленый салат по-польски

2 головки хрустящего «сахарного» салата разобрать, листья хорошенько вымыть и обсушить чистой салфеткой. Соус к салату приготовить из не очень густой сметаны, добавив в нее немного лимонного сока, сахара и соли по вкусу. Непосредственно перед подачей к столу целые листья положить в салатницу, полить их сметаной и осторожно перемешать двумя вилками так, чтобы они все покрылись соусом. Салат украсить четвертинками яиц, сваренных вкрутую. Тот, кто любит чеснок, может перед приготовлением салата натереть салатницу толченым зубчиком чеснока.

Салат из огурцов по-польски

Сейчас трудно установить, почему вкусный, освежающий салат из свежих огурцов по-польски называется «мизерия», что по латыни значит бедный. Раскрытие этой загадки оставим языковедам. Очищенные молодые огурцы с еще мелкими семечками тонко нашинковать, посыпать 1 чайной ложкой соли и через несколько минут отжать. Соус приготовить так же, как для зеленого салата: к 1/2 стакана сметаны прибавить сок 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки сахарной пудры, если надо, еще немножко соли и 1 чайную ложку с верхом укропа. Готовый салат посыпать 1/4 чайной ложки молотого перца и поставить на полчаса в холодное место.

Нам не удалось установить момент появления на польском столе индюка. Однако это наступило довольно давно, вероятно, в первой половине XV в. при короле Казимире Ягеллончике, поскольку уже в те времена сабли придворных из-за их изогнутой формы назывались «индюшками».

Мясо индюка — лакомство отменное и дорогое (а у молодой индейки еще более нежное и вкусное). Индюка можно подать в разном виде: холодного и заливного, но, пожалуй, самый вкусный — жареный. В польской кухне индюк издавна принадлежит к самым изысканным блюдам, подаваемым сравнительно редко, но зато приготовленным с большим искусством.

Индюк (индейка) жареный с двойным фаршем

Из многих известных способов приготовления индюшатины следует выделить индюка по-польски с двойным фаршем. Подготовленную к жарению тушку — посоленную и сбрызнутую лимонным соком за 2 часа до приготовления (не следует забывать об удалении из ножек сухожилий) — начинить двумя разными фаршами. Одним нафаршировать подгрудок, после чего его зашить, вторым — внутренность птицы.

Фарш для подгрудка. Измельченную печенку индейки растереть с 1 полной ст. ложкой масла и 2 сырыми желтками, в массу добавить 50-100 г мелкого изюма, 2 чайные ложки толченых сухарей, а также по вкусу перец, мускатный орех, толченую гвоздику (1–2 бутона) и соль. Полученную массу осторожно соединить с хорошо взбитой пеной из 2 белков и наполнить ею подгрудок.

Фарш для индюка. Одну среднюю луковицу мелко нарезать и потушить, не подрумянивая, в 30 г масла. 100 г свежего сала нарезать некрупными кубиками. 4 анчоуса немного вымочить, очистить, вынуть кости (анчоусы можно с успехом заменить 1 неполной ст. ложкой анчоусной пасты).

С двух черствых булок срезать корочку, булки замочить в молоке, потом хорошо отжать. 400 г холодной жареной телятины нарезать кубиками. Все упомянутые компоненты, а также 1 ст. ложку отцеженных каперсов и сок (желе) из-под телятины 2–3 раза пропустить через мясорубку. В полученную массу вбить 3 целых яйца, 100 г растопленного масла, перец, соль (можно щепотку мускатного ореха) по вкусу, все тщательно вымешать рукой и этим фаршем начинить индюка.

Птицу положить в глубокую гусятницу, обильно полить маслом и жарить в умеренно нагретой духовке в течение 2–3 часов. Если грудка зарумянится слишком быстро, ее следует прикрыть фольгой, которую надо снять, когда поджарятся ножки.

Разделенного на порции индюка выложить на блюдо, обложив нарезанной кусками начинкой. Начинку можно чередовать, а можно и положить отдельно. Перед подачей мясо сбрызнуть соком, который образовался в гусятнице, оставшийся сок (горячий!) подать в соуснике. Отдельно можно подать брусничное варенье, которое прекрасно гармонирует как с мясом индейки, так и с фаршами.

Голубцы

Это одно из наиболее популярных простых и очень вкусных блюд польской кухни. В разных частях страны готовят их по-разному, но принцип всюду один и тот же: фарш завертывается в капустные листья. Дешевые и вкуснейшие голубцы можно делать сразу в довольно большом количестве, так как разогретые в кастрюле или же поджаренные на масле либо смальце они становятся еще лучше. Из кочана капусты (он не должен быть слишком плотным) вырезать кочерыжку, опустить в подсоленный кипяток и варить 15–20 мин., потом вынуть, дать стечь воде и, когда немного остынет, осторожно разобрать на отдельные листья. Четыре верхних листа, которые обычно твердые и чаще всего рваные, идут на дно кастрюли.

Голубцы с рисом и грибами

В большом количестве подсоленной воды сварить почти до мягкости 200–250 г риса, прополоснуть его холодной водой и отцедить. 50 г сушеных грибов сварить и мелко порубить, отвар сохранить, 2 средние луковицы мелко нарезать и слегка подрумянить с 50 г масла или смальца. Перечисленные компоненты перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Можно также добавить 1 сырое яйцо, в этом случае голубцы будут более плотные. На каждый капустный лист (главный, толстый «нерв» листа осторожно отбить рукояткой ножа, что значительно облегчит свертывание) нанести фарш, подвернуть края листа и довольно плотно свернуть голубец.

В керамическую или эмалированную кастрюлю с толстым дном, выстланную капустными листьями, уложить плотно один возле другого голубцы, залить их подсоленным грибным отваром, долить кипятку, чтобы голубцы были едва покрыты жидкостью, кастрюлю закрыть, и запечь голубцы в «духовке. Вместо грибного отвара можно использовать жур — «белый борщ», а из отвара приготовить соус (развести им поджаренную муку и добавить сметану), который подать к готовым голубцам.

Наиболее вкусны голубцы, приготовленные накануне и подогретые перед подачей в той же кастрюле в духовке, а затем быстро обжаренные в масле. Голубцы с грибами и рисом можно подать в сочельник.

Голубцы с рисом и мясом

200-250 г риса отварить, как в предыдущем рецепте. Можно добавить грибы, но это не обязательно. 250 г отварной свинины пропустить через мясорубку, прибавить ее к рису с одной большой, потушенной в 60 г масла или смальца луковицей и (что не обязательно) с сырым яйцом.

Дальше следует поступать так, как указано в предыдущем рецепте. Внимание: вместо свинины в рис можно положить 250 г рубленой колбасы или мелко нарезанной ветчины. Испеченные голубцы можно поджарить на смальце, а на блюде полить растопленным салом со шкварками. Отдельно можно подать грибной или даже насыщенный томатный соус.

Голубцы по-деревенски

В прежние времена для голубцов использовалась квашеная кочанная капуста (особенно в деревне). Сейчас такая капуста — большая редкость, поэтому и голубцы «по-деревенски» завертываются в листья свежей капусты.

1 кг очищенного сырого картофеля натереть на мелкой терке; когда появится сок, его следует слить. К сырому картофелю прибавить 350 г толченого отварного картофеля, 2 мелко нарезанные и потушенные в 60–80 г смальца луковицы, 50 г краковской крупы, а также по вкусу соль и перец. Фарш хорошо размешать, нанести на капустные листья, свернуть, положить голубцы в кастрюлю плотно один к другому. Залить их подсоленной водой и варить 15 минут на слабом огне, после чего запечь в духовке.

На следующий день разогреть голубцы на смальце. Эта подлинно народная дешевая разновидность голубцов и очень вкусная.

Вареники (по-польски пероги) — одно из тех блюд, которое, по всей вероятности, пришло из древнеславянской народной кухни и приобрело огромную популярность в польской как городской, так и деревенской кухне.

Вареники — еда дешевая, простая в приготовлении, сытная и очень вкусная. Их можно подавать сразу же после того, как они сварятся, или же разогрев остывшие. В обоих случаях они очень вкусны, поэтому их готовят в большом количестве, подавая на обед только что сваренные, а на ужин — разогретые.

Вареники

Тесто для вареников. Из 350 г муки, щепотки соли, 1 целого яйца и небольшого количества теплой воды, подливаемой постепенно, замесить на доске тесто, пока оно не станет мягким, совершенно гладким и не будет прилипать к рукам и доске. Тесто разделить на 4 части (прикрыть миской, чтобы не высыхало), и каждую часть поочередно тонко раскатать. Из теста стаканом или рюмкой вырезать кружочки диаметром 5–6 см, на каждый кружок положить 1 чайную ложку с верхом начинки, после чего кружок сложить пополам и крепко залепить края, чтобы во время варки вареники не расклеились. Само формирование вареников требует некоторой сноровки, так как они должны быть одинаковой формы, не приплюснутые, хорошо наполненные начинкой, с крепко защипанными краями.

Начинки

1) Для вареников, называемых «русскими» (они были особенно популярны в Малой Польше), следует пропустить через мясорубку 1/2 кг отварного картофеля и 150 г творога. К полученной массе прибавить 1 небольшое сырое яйцо, мелко нарезанную и поджаренную до золотистого цвета I среднюю луковицу, а также соль и перец по вкусу.

Подготовленные вареники варить в плоской широкой кастрюле в большом количестве слегка подсоленной воды. Когда они всплывут на поверхность, варить еще на слабом огне 4–5 минут, после чего вынуть их шумовкой, хорошо отцедить и положить на блюдо. Так отвариваются вареники с любой начинкой. «Русские» вареники полить маслом или салом со шкварками. Отдельно можно подать густую сметану.

2) В Польше очень любят вареники с начинкой из свежей или квашеной капусты.

Свежую капусту (800 г) прокипятить в подсоленной воде, мелко порубить и потушить до готовности с маслом или смальцем и одной мелко нарезанной и предварительно поджаренной луковицей. Посолить и поперчить по вкусу. В капусту можно положить несколько сваренных сушеных грибов и влить немного грибного отвара, после чего ее следует немного прожарить, чтобы начинка была достаточно густая. Но фарш вкусен и без грибов. Кое-кто кладет в начинку одно мелкорубленое крутое яйцо.

Сильно измельченную квашеную капусту (800 г) потушить с 60 г жира (смальца или масла), добавить жареный лук, перец, соль и немножко толченых сухарей. Можно также положить мелко порезанные грибы, а грибной отвар использовать для заправки супа.

Вареники со свежей капустой полить растопленным, но не пережаренным маслом, а с квашеной — салом со шкварками.

3) Вареники с творогом: 350–400 г отжатого жирного творога протереть сквозь металлическое сито, а затем тщательно растереть с одним некрупным яйцом и умеренно посолить. Эта начинка во время варки разбухает, поэтому не следует ее класть слишком много. Как только вареники сварятся, их следует сразу же подать к столу, обильно полив маслом (60 г). Отдельно можно подать сметану. Вареники с творогом подогревать не рекомендуется.

4) Вареники с мясом. Они ценятся в польской кухне как обеденное блюдо, к которому подаются различные салаты из

сырых овощей, но в основном — салат из квашеной капусты. Начинку приготовить из 400 г вареного мяса: пропустить его через мясорубку вместе с замоченной и отжатой булкой (50 г), заправить слегка поджаренной в 40 г масла мелко нарезанной средней луковицей, перцем и солью. Если начинка окажется суховатой, можно добавить один сырой желток. Вареники с мясом чаще всего поливают растопленным салом со шкварками. Их можно также посыпать поджаренными без масла толчеными сухарями, а затем полить горячим маслом. Вкусны они и в разогретом (поджаренном) виде.

5) Вареники с гречневой кашей. Этот подлинно народный вариант вареников заслуживает внимания, так как очень вкусен. Из 1 стакана гречневой, крупы сварить рассыпчатую кашу, прибавить к ней мелко нарезанную и подрумяненную на смальце или масле (60 г) луковицу, поперчить и посолить по вкусу. К начинке можно добавить 100 г протертого сквозь металлическое сито творога. Вареники с кашей полить маслом или растопленным салом со шкварками, а также сметаной.

6) Вареники с творогом сладкие. Это типично польский очень питательный десерт, о чем следует помнить, составляя обеденное меню.

Тесто приготовить несколько иначе, нежели для вареников, о которых говорилось выше: 1/2 кг муки, 40 г масла, 1 целое яйцо, 1 желток, примерно 1/2 стакана тепловатой воды и щепотка соли.

Начинка. 400 г протертого жирного творога растереть с 60–80 г сахара. К этой массе прибавить 1 ст. ложку мелко нарезанной и сваренной в сахаре апельсиновой цедры и 50 г изюма.

Сваренные вареники обильно полить маслом, отдельно подать свежую густую сметану. Эти вкуснейшие вареники тоже не рекомендуется разогревать.

7) Вареники с черникой, вишнями, черешней, с разрезанными на части яблоками или с очень густым повидлом готовятся из такого же теста, что и «русские». Из вишни и черешни можно удалить косточки. Ягоды смешать с 1 ст. ложкой просеянных сквозь сито толченых сухарей и 1 ст. ложкой сахару.

К политым маслом вареникам с ягодами или фруктами подать отдельно сахар и сметану.

Калачики с луком

Калачики с луком — аппетитная закуска, которая подается перед первым блюдом. Они подходят также к чаю, если их подать прямо с пылу с жару вместо сладкой бабы или пирожных.

Начать следует с приготовления дрожжевого теста: 300 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 1/4 стакана тепловатого молока, 40 г масла, 2 сырых желтка и 1/3 чайной ложки соли. Хорошо вымешанное тесто должно отставать от стенок посуды и от рук. Замес теста можно, конечно, доверить и миксеру, оно тоже получится вкусным. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, сделать из него булочки весом около 30 г и уложить их на смазанный маслом лист на расстоянии 5 см друг от друга. Спустя 30–45 мин, когда булочки подойдут, сделать в них углубления, смазать белком и в углубления положить начинку из лука.

Начинка для калачиков. 200 г мелко нарезанного лука ошпарить в сите кипятком, дать воде стечь, затем потушить до мягкости, не подрумянивая, с 50 г масла. Тушеный лук приправить 1/2 чайной ложки сахара и крупной щепоткой молотого перца.

Калачики с капустой

Это, как и калачики с луком, своеобразное изделие из теста. Подаются они горячими, с пылу с жару, к бульонам или к чаю вместо пирожков.

Тесто делается точно так же, как указано в предыдущем рецепте. Начинка. Небольшой кочан «сахарной» капусты разделить на четыре части, прокипятить в течение 15 минут, немного остудить, как можно мельче порубить и поджарить вместе с мелко нарезанной средней величины луковицей на 60 г смальца. Посолить и поперчить по вкусу, а затем добавить 50 г тертого, слегка подсушенного сыра (можно положить 60 г покрошенного овечьего) и 1 сырое яйцо. Все компоненты тщательно размешать и положить начинку в углубления, сделанные в булочках. Калачики слегка смазать взбитым яйцом и печь в духовке на среднем огне, следя за тем, чтобы они не слишком подрумянились.

Пончики варшавские (замечательные!)

Пончики, старательно и точно приготовленные по данному рецепту, значительно превосходят своим вкусом даже отменные пончики из кондитерской. Но они — не дешевые и не для молодых хозяек, делающих первые шаги на благородной стезе кулинарного искусства. Само жарение пончиков занимает тоже немало времени, поэтому, желая подать их в новогоднюю ночь (пончики должны быть хотя бы теплые!), следует начать их приготовление сразу же после обеда. Сначала нужно приготовить опарное тесто из 60 г дрожжей, 100 г муки, 1 ст. ложки сахару и примерно 1/3 стакана молока. Когда опара подойдет, положить в нее 400 г муки, 8 желтков, растертых с 80 г сахара, около 1/4 литра чуть теплых (только подогретых, но не кипяченых) сливок, толченую и просеянную сквозь сито ваниль (1/2 палочки), 150 г растопленного теплого масла, 1/3 чайной ложки соли и рюмку спирта. Можно также добавить натертую на мельчайшей терке лимонную цедру.

Тесто старательно месить рукой до тех пор, пока не будет отставать от руки и стенок посуды. Оно должно получиться не очень крутое, блестящее и эластичное.

Когда тесто поднимется, ложкой следует брать порции около 40 г (лучше всего взвешивать, чтобы пончики получились одинаковой величины), в руках формировать маленькие кружки, на середину класть 1/2 чайной ложки начинки, края слеплять, делать шарики и класть их швом вниз на посыпанную мукой салфетку.

Подготовленные пончики накрыть чистой салфеткой. Когда они увеличатся приблизительно в два раза, кисточкой или перышком осторожно смести с них муку и жарить партиями в сильно разогретом смальце в невысокой широкой кастрюле, чтобы они свободно, не сталкиваясь, плавали в жире. Можно предотвратить чрезмерное поджаривание пончиков, если в кипящий смалец положить 2–3 дольки сырого картофеля или время от времени доливать 1–2 ст. ложки воды.

Когда пончики подрумянятся снизу, их надо осторожно перевернуть. Готовые пончики осторожно вынуть, дать жиру стечь (например, сквозь широкое волосяное сито или выложив пончики на белую бумагу) и еще теплые обильно посыпать сахарной пудрой, смешанной с толченой просеянной ванилью. Вместо этого теплые пончики можно покрыть жидкой пуншевой глазурью и еще влажную глазурь посыпать очень мелко нарезанной и сваренной в сахаре апельсиновой цедрой. Классической начинкой

для польских пончиков является отцеженное от сиропа варенье из лепестков розы, смешанное с мелко порубленным, а еще лучше пропущенным через мясорубку миндалем. На указанное количество теста следует приготовить начинку из 150 г подогретого и растертого варенья из розы (без сиропа!) и 80 г молотого очищенного миндаля.

notes

Примечания

1

Перевод Л. Мартынова

2

Перевод С. Мар (Аксеновой)

3

Перевод А. Алексеева

4

Перевод А. Алексеева

5

Тынф — серебряная монета, которую чеканили в 1663-67 г.г.

6

Перевод А. Алексеева

7

Перевод Л. Цывьяна

8

Перевод А. Алексеева

9

Перевод С. Мар (Аксеновой)

10

Перевод А. Алексеева

11

Перевод С. Мар (Аксеновой)

12

Перевод М. Павловой

13

Перевод С. Мар (Аксеновой)